

BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXVIII
C
53
NAPOLI

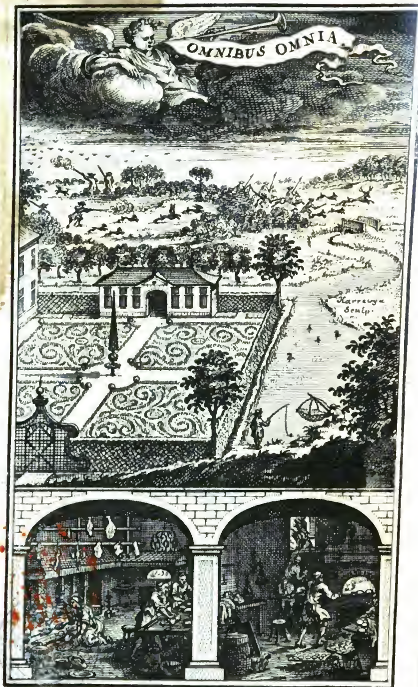
64. 28.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google



A Bruxelles, chez J. Leonard

Digitized by Google

LE MENAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS, ET LE JARDINIER

ACCOMMODEZ AU GOUT DU TEMS;

Ou la Maniere facile d'aprêter tout ce qui est necessaire pour l'usage de la Vie, & de cultiver parfaitement les Jardins Fruitiers, Potagers, & à Fleurs.

Avec un Traité de la Chasse & de la Pêche.

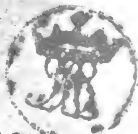
Nouvelle Edition augmentée de L'ESSENTIEL DU DICTIONAIRE OECONOMIQUE.

Ouvrage utile à toutes sortes de Personnes.

Par le Sieur LIGER.



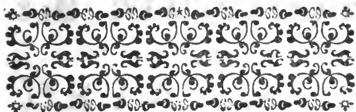




A BRUXELLES,
Chez JEAN LEONARD, Libraire-Imprimeur, ruë de la Cour. 1720.
AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE.



Digitized by Google



PREFACE.



Out ce que cet Ouvrage contient, eſt très-neceſſaire; c'eſt un Ménage dont on peut fort bien ſe ſervir à la Ville & à la Campagne : la pratique en eſt aiſée, très-divertiſſante, & outre cela, des plus conſiderables. On y aprend tout ce qui regarde l'Oeconomie d'une Maiſon, tant pour le Commun que pour tout ce qui concerne les Maîtres.

Les Dames y trouveront dequoi s'y divertir agréablement, ſoit par la diverſité des choſes qu'elles ſe plaiſent à faire à la Ville & à la Campagne, comme Pâtiſſerie de differentes ſortes, Liqueurs, Confitures, & quantité d'autres Mêts ſemblables, ſoit par l'agrément qu'elles ont d'en regaler leurs amis, ou de manger elles-mêmes ce qu'elles y aprêtent.

Ce Livre a dequoi contenter les bons Ménagers ; il les inſtruit à bien faire du Vin, ce qui n'eſt pas une choſe ſi facile à pratiquer qu'on ſe l'imagine ; il faut de l'expérience pour en juger

Digitized by Google

être formé à l'usage des lieux qu'on habite, & au fait particulier de ces sortes de manœuvres, sans cela, & un peu de raisonnement, avec beaucoup d'attention, on ne fait rien que de très-grossier : il est facile de se persuader la conséquence qu'il y a de se bien acquitter de cet emploi ; voilà en substance ce que contiennent le premier & le second Livre : voyons ce que renferme le troisiéme.

On y verra un Cuisinier, ou l'Art de faire la Cuisine : il y étoit déja, dira-t'on, il est vrai, mais quelle Cuisine ? une Cuisine du tems de Jean de Vert, où les goûts étoient dépravez, & pour mieux dire, où l'on ne sçavoit pas discerner le bon d'avec le mauvais, toutes sortes d'ingrediens y étant mis sans jugement ni raison.

Ce n'est donc plus cela, c'est une Cuisine qui n'oublie rien de tout ce que l'art peut aprendre pour rendre les Mêts succulens & de bon goût ; il est vrai, qu'il s'est borné à quelque chose de moins qu'il ne faut pour dresser des Répas de Princes & de gros Seigneurs ; mais aussi on peut dire, que s'il s'est accommodé aux Bourgeois, il s'est encore là-dessus de beaucoup surpassé, afin de se rendre utile aux personnes qui ne s'en tiennent pas à une si petite table, outre que parmi les premiers, il y en a qui sont bien-aises, & quelquefois obligez de donner des Répas qui passent une dépense mediocre, & alors comme ils peuvent avoir tout ce qu'il faut, il est bon qu'un Cuisinier, une Cuisiniere, ou autre préposé pour cela, sache l'employer avec esprit, afin de s'en faire honneur.

Et pour donner quelques legéres idées de ce grand Art qu'on recherche dans les Répas, on a jugé à propos de donner là-dessus quelques in-

ſtructions, qui puiſſent ſatisfaire ceux qui achêteront ce Livre pour s'en ſervir : on y eſt même entré en détail de certains termes propres à la Cuiſine, afin de parler là-deſſus juſtement, & d'entendre ceux qui s'en ſervent. On verra encore à la fin de ce Traité des modéles de Tables ſervies.

C'eſt à preſent le Jardinage dont il eſt queſtion, & qui compoſe le quatriéme Livre de nôtre Ménage univerſel de la Ville & des Champs. C'eſt ce Jardinier François en réputation depuis ſi longtems, & qui a ſervi de régle à tant d'amateurs de Jardins : ce Jardinier qui a été le Coryfée de ſon ſiécle, où les Jardinages étoient ſans façon, & où, pourvû qu'on ſçût ce que c'étoit que cultiver un Melon, ou planter un Choux avec quelque proportion, on ſe croyoit le plus habile Jardinier qu'il y eût, tandis qu'on ne pourroit paſſer aujourd'hui tout au plus que pour un vrai Maraîcher : mais à preſent que le Jardinage eſt dans ſon plus haut point, ce n'eſt plus cela, on ſçait maintenant bien des choſes qu'on ignoroit autrefois, c'eſt pourquoi on a laiſſé tout ce qu'il y avoit de bon dans ce Jardinier, on l'a accommodé au goût du tems, on y a augmenté beaucoup de choſes agréables dans la pratique, enfin on a taché de le rendre digne de la curioſité de tous ceux qui aiment veritablement le Jardinage.

La culture des Fleurs, des Arbuſtes & Arbriſſeaux n'y eſt point oubliée ; on y traite de la Taille des Arbres Fruitiers ; on y donne des liſtes des Fruits de toutes ſortes, & qui meritent le mieux l'attention & les ſoins des plus affectionnez en cela ; ainſi l'on peut dire que les plus délicats y trouveront leur compte.

Ce même Livre parle encore des divertissemens qu'on a coûtume de prendre à la Campagne, tels sont les Chasses de plusieurs sortes, tant de Bêtes à quatre pieds que des Oiseaux en général ; on y trouvera aussi quelques secrets pour la Pêche. Il est vrai que ce ne sont que des idées legeres qu'on en donne, mais qui suffisent assez pour joüir pleinement de ces plaisirs. Ce ne sont pas toûjours les grands discours qui instruisent le plus, puisque l'expérience nous fait connoître souvent qu'un précepte renfermé en peu de mots, s'insinuë mieux dans l'esprit de ceux qui veulent s'en instruire.

On a ajoûté à cette nouvelle Edition tout ce qui se trouve de plus essentiel & de meilleur dans le *Dictionaire Oeconomique*, pour ce qui concerne les Secrets du Ménage de la Ville & des Champs, ainsi que l'utile & l'agréable pouront satisfaire les goûts differens du Public. OMNIBUS OMNIA.



Digitized by Google

TABLE DES CHAPITRES ET DES MATIERES.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

Des Gâteaux de plusieurs manieres, & autres Piéces de Four. page 18

CHAPITRE IV.

Du Vin, de la maniere de le faire, & plusieurs autres choses qui le regardent. page 31

CHAPITRE V.

Autres Boissons necessaires, particulierement au Ménage des Champs. page 40

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.



LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

Des Confitures séches, & Pâtes sucrées de plusieurs sortes. page 64

CHAPITRE IV.

Des Conserves & Massepains. page 71

CHAPITRE V.

Compotes de plusieurs sortes. page 80

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

Du Laitage. *page* 98



LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE PREMIER.

DE la Cuisine, & premierement de la maniere d'aprêter toutes sortes de Racines. *p.* 108

CHAPITRE II.

Comment assaisonner les Herbages. *page* 115

Digitized by Google

CHAPITRE III.

Des Fruits du Jardin, & des Legumes. Maniere de les assaisonner. *page* 119

CHAPITRE IV.

Des Oeufs & Bignets. *page* 126

CHAPITRE V.

L'Art de bien aprêter la Volaille. *page* 132

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

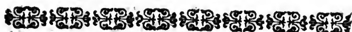
CHAPITRE X.

CHAPITRE XI.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIV.



LIVRE QUATRIEME.

LE JARDINAGE.

Digitized by Google

CHAPITRE XI.

Des Maladies des Arbres, & des moyens d'y remedier. *page* 250

CHAPITRE XII.

De la maniere de conserver les Fruits dans la Fruiterie, avec quelques remarques sur les Raisins curieux. *page* 255

CHAPITRE XIII.

Catalogue des noms des Fruits les plus exquis selon l'ordre de leur maturité. *page* 259

CHAPITRE XIV.

Des Melons, Concombres, & autres semblables Fruits de Jardin. *page* 265

CHAPITRE XV.

CHAPITRE XVI.

CHAPITRE XVII.

CHAPITRE XVIII.

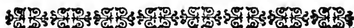
CHAPITRE XIX.

CHAPITRE XX.

CHAPITRE XXI.

CHAPITRE XXII.

CHAPITRE XIII.



LIVRE CINQUIEME.

TRAITÉ DES CHASSES ET DE LA PESCHE.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

CHAPITRE IX.

CHAPITRE X.

CHAPITRE XI.

CHAPITRE XII.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIV.

Digitized by Google

CHAPITRE XV.

CHAPITRE XVI.

CHAPITRE XVII.

CHAPITRE XVIII.

Digitized by Google

CHAPITRE XIX.

CHAPITRE XX.

CHAPITRE XXI.

Digitized by Google



LIVRE SIXIEME.

SECRETS DU MENAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS, TIREZ DU DICTIONAIRE OECONOMIQUE.

CHAPITRE PREMIER.

CHAPITRE II.

CHAPITRE III.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE V.

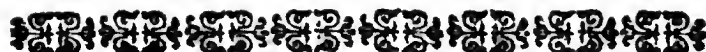
CHAPITRE VI.

CHAPITRE VII.

CHAPITRE VIII.

Digitized by Google

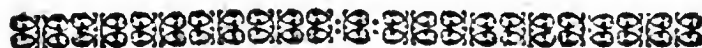
Fin de la Table.



APPROBATION.

J'Ai lû par ordre de Monſeigneur le Chancelier un Manuſcrit, intitulé : *Le Ménage univerſel de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au goût du tems, avec un petit Traité de la Chaſſe & de la Pêche.* Et je n'ai rien trouvé qui doive en empêcher l'impreſſion. Fait à Paris ce 24. Mars 1710.

LAMARQUE-TILLADET.



EXTRAIT DU PRIVILEGE DE SA MAJESTE'.

SA MAJESTE' en ſon Conſeil a Octroyé à JEAN LEONARD de pouvoir lui ſeul imprimer ce Livre intitulé : *Le Ménage univerſel de la Ville & des Champs, & le Jardinier François accommodez au goût du tems, &c. avec un Traité de la Chaſſe & de la Pêche, &c.* Défendant bien expreſſement à tous autres Imprimeurs & Libraires de contrefaire ou imprimer ledit Livre en tout ou en partie, ou ailleurs imprimé porter ou vendre en ce Pays pendant le terme de ſix ans, ſur peine de perdre leſdits Livres, & d'encourir l'amende de trente florins pour chaque Exemplaire, comme il ſe voit plus amplement és Lettres Patentes, &c.

Signé, L O Y E N S.

LE



LE MÉNAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

DU PAIN,

Et de tout ce qui peut contribuer à le bien façonner.



ON commence cet Ouvrage par le Pain, & la maniere de le bien faire, comme étant le plus neceſſaire de tous les alimens dont l'homme a beſoin pour ſe nourrir : C'eſt un Art qu'il eſt bon de ſçavoir à la Ville & à la Campagne, & tel croit y réüſſir bien ſouvent, qui ne fait la choſe qu'à moitié.

Du choix des Bleds propres à faire du Pain.

Pour faire de bon Pain, il faut avoir de bon Bled. Le bled *Froment* bien net, bien nourri, & de belle couleur, eſt celui qu'on doit préferer aux autres grains. Quand on achéte du Froment, il faut prendre garde qu'il ne ſoit point ridé, qu'il ſonne bien dans la main quand on le fait ſauter : ſi ce Bled rend un bruit ſourd, c'eſt une marque, ou qu'il a germé, ou qu'on l'a mis renfler dans l'eau pour le mieux vendre. Il faut laiſſer ce grain, & ne s'en point charger.

Le Froment qui croît dans les terres pierreuſes & legeres, & dont le tuyau eſt gros & fort, eſt bien meilleur à faire du Pain, que celui qui vient dans les fonds humides & froids, & qui a ſon tuyau très-foible.

Le Bled nouveau donne toûjours une plus belle couleur au Pain, & en rend la croûte bien plus ferme que le Bled vieux; mais auſſi il rend plus de ſon, à cauſe que n'étant pas encore déchargé de certaines parties groſſieres qui s'embaraſſent ſous la meule du Moulin ; ces parties ne ſe broïent qu'imparfaitement : ce qui ne ſe remarque pas ſi abondament dans le Bled vieux, qui en eſt dégagé d'une partie par le mouvement qu'on lui a donné dans le grenier, & la fermentation qui s'eſt faite au-dedans de ce Grain.

Nous avons encore le *Meteil*, qui eſt un composé de Froment & de Seigle ; il y en a de plus gras l'un que l'autre, c'eſt-à-dire, où le Froment eſt en plus grande quantité ; car quand le Seigle y eſt plus abondant, on dit pour l'ordinaire, que ce Meteil eſt maigre : ainſi il y a du choix, mais l'œil décide aiſément de cela.

On fait auſſi du Pain de *Seigle* tout pur, il eſt fort en uſage en certains Païs, même chez les plus gros Seigneurs; & il y a encore des Dames qui affectent d'en manger pour avoir le tein frais. Ce pain n'eſt pas mauvais quand il eſt bien façonné, & cuit à propos.

Les pauvres gens à la Campagne font du pain d'*Orge* pur, ou d'Orge mêlé de Pois, d'Avoine, & de Veſſe, & on apelle cela, de la *Mouture*. Ce pain n'eſt pas des plus excellens : mais bienheureux qui en a dans les années que le Bled eſt cher.

Du Moulage des Bleds.

Pour le Moulin il n'importe qu'il ſoit à eau ou à vent : mais il faut toûjours choiſir celui qui moût le plus vîte ; parce que cette rapidité de mouvement écache mieux le Bled ſans moudre le ſon, que ne fait celui qui eſt lent à travailler.

Le Moulin rebatu de nouveau, rend la farine mêlée d'un petit gravier qui ſe trouve ſous les dents quand on en mange le pain, ce qui eſt fort deſagréable ; ainſi il ne faut pas ſe preſſer de moudre quand cela arrive ; on doit, s'il ſe peut, laiſſer paſſer devant ſoi un ſeptier de bled.

Ceux qui ont le moyen, & ſelon que leur famille eſt plus ou moins nombreuſe, doivent par bonne maxime de ménage, mettre du bled au Moulin autant qu'il leur en faut, du moins pour ſix ſemaines ou deux mois, la farine vieille mouluë fait beaucoup plus de profit que la nouvelle.

On conſerve cette farine dans des hûches, ou dans des futailles accommodées exprès, & que quelques-uns appellent pour cela, *Farinoires :*

Ces vaiſſeaux doivent être bien fermez, tant pour la propreté que pour guarantir la farine de l'évent. Les grandes chaleurs lui ſont contraires, & dangereuſes à y engendrer des Mites, qui ſont des petits inſectes qui gâtent la farine. Pour prévenir cet inconvenient, on la met à la cave ou en un autre lieu frais, elle s'y conſerve parfaitement bien, & ſans y contracter aucun goût deſagréable.

De la Conſtruction d'un bon Four, & comment le chaufer.

Comme les Fours ſont fort communs à la Campagne, & qu'il n'y a point de maiſon qui n'en ſoit fournie, il eſt beſoin que le corps en ſoit épais, & d'une bonne maçonnerie. On le conſtruira étroit d'entrée, bas de chapelle, afin de ne point conſommer tant de bois en le chaufant, & lorſqu'il ſera fait, on le chaufera bien également par tout, & de longue main, pour obliger la chaleur à penetrer dans les murs; cela en ôte une certaine humidité, qui fait bien ſouvent que le Four ne s'échaufe qu'imparfaitement tant qu'elle y reſte.

Pour bien chaufer un Four, il n'eſt rien de meilleur que les éclats de gros bois ſec, & particulierement de hêtre, ils le chaufent mieux que le fagot, ou autres matieres dont on ſe ſert pour cela, à cauſe qu'elles rendent trop de cendres, qu'il faut ſouvent ôter de deſſus l'âtre pour le chaufer bien également ; cependant, où le hêtre n'eſt pas commun, on ne laiſſe pas que de bien chaufer le Four, & dans les Païs même où le bois eſt rare, l'on employe pour cela de la paille ou des bruyeres, que les pauvres gens de la Cam-

pagne vont amasser les matins ; il est vrai qu'elles ne font point dans un Four, qu'on chaufe, un si bon effet que le bois, mais un tel chaufage ne laisse pas que de donner du pain & du gâteau cuit assez à propos : Il faut s'accommoder aux lieux où l'on est, sans s'embarasser du reste. L'âtre du Four doit toûjours être construit de terre franche plutôt que d'être pavé ou quarelé, quoi qu'on en voye beaucoup dans ce goût-ci.

Comment façonner le Pain.

C'est ici une science dont il est bon que la plûpart des femmes soient bien instruites, & telle se persuade y être habile, qui ne fait en cela chose qui vaille. Parlons d'abord du *Pain commun*, puis nous viendrons à d'autres qui seront plus délicats.

Les eaux dont on se sert pour paîtrir du Pain, peuvent être de riviere, de fontaine, de puits, de cisternes, ou de pluye, selon que les lieux où l'on est, peuvent en fournir, & il est même des Pays où l'eau est si rare, qu'on met en usage l'eau de mare pour paîtrir du Pain.

L'eau supposée, & telle qu'on la puisse avoir à sa disposition, vous aurez de la farine de Meteil, mêlée d'une cinquiéme partie de celle d'orge, cela fait un bon Pain pour le domestique, lorsque ces farines sont passées au gros blûteau.

Ensuite vous prenez d'abord de cette farine de quoi faire un levain, c'est-à-dire, environ la sixiéme partie du total de la farine que vous voulez employer pour la fournée, puis vous couvrez ce levain de farine ; il faut pour bien faire qu'elle fermente l'espace de six ou sept heures.

On observera qu'il faut que l'eau en Hyver soit chaude, de sorte qu'on n'y puisse presque

Digitized by Google

point souffrir la main ; au lieu qu'en Eté il suffit qu'elle soit un peu tiede, & ainsi à proportion dans les autres Saisons.

Quand on juge que le levain a assez fermenté, on prend le reste de la farine destinée pour la fournée, on y met le levain, on délaye bien le tout ensemble, on le paîtrit de même, & on brasse longtems la pâte en la tenant assez ferme, afin que le Pain en profite davantage ; car plus la pâte est molle, plus le Pain est leger, & ce n'est pas l'avantage du Maître, parce qu'alors il s'en fait une bien plus grande consommation.

La pâte étant bien paîtrie, on la retourne dans la huche, ou dans le paîtrin, c'est la même chose, mettant le dessus dessous ; il est bon d'enfoncer le poing dans le milieu de la pâte jusqu'au fond de la huche en deux ou trois endroits, & de la bien couvrir d'une couverture, ou autre chose capable de l'entretenir toûjours chaude.

Après avoir executé soigneusement tout ce qu'on vient de dire, & qu'au bout de quelque tems, (plus en Hyver, moins en Eté,) on a visité sa pâte, & qu'on trouve que les trous qu'on avoit faits, sont entierement remplis, qui est une marque que la pâte est assez revenuë, on se met en devoir de chaufer le Four : mais pour cela, il est bon que ce soit une personne qui le fasse, tandis qu'une autre a soin de la pâte, qu'elle la divise par morceaux pour en former des Pains, qui sont d'environ seize livres chacun, plus ou moins, il n'importe, cela ne contribuë rien à la façon du Pain ; car il est presque impossible qu'une seule personne puisse veiller au four & à la pâte, sur tout quand la fournée est grosse.

Cette pâte étant bien maniée, & tournée en

pain, on la couche sur une nape étenduë sur une tournoire, ou sur une grande table qui soit propre, prenant garde de ne point approcher les Pains trop près les uns des autres, en sorte qu'ils se baisent, cela produit un mauvais effet, & un Pain qui étant tiré du four, n'est tout entouré que de baisures, qui n'a ni mie ni croûte, mais une pâte dont le goût est desagréable

Lorsque le four est chaud, ce qui se remarque lors qu'en frottant un bâton contre la chapelle, il en sort de petites étincelles de feu, on cesse d'y brûler du bois, & on en ôte les tisons & les charbons, soignant seulement à ranger quelque peu de braise à un côté près la gueule du four, pour entretenir toûjours un peu la chaleur dont il a besoin pour cuire le Pain.

Il faut bien nettoyer le four avec le fourgon, puis avec la patroüille, qui pour l'ordinaire est faite de vieux torchons de linge ; on la trempe bien dans l'eau claire pour cela, & on la tord après, puis on s'en sert comme auparavant.

Quand le four a été bien patroüillé, on le bouche un peu pour lui laisser ralentir son ardeur qui noirciroit le Pain, & peu de tems après, on l'ouvre pour y enfourner le plus promptement qu'il est possible, observant de ranger les plus gros Pains au fond, & au tour du four, finissant d'enfourner par le milieu.

On doit bien prendre garde, en chaufant le four, de ne point brûler le bois par tout en même-tems, mais de le chaufer tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Le Pain étant enfourné, vous boucherez bien le four de son couvercle, & l'étouperez bien autour avec des linges moüillez pour lui bien

Digitized by Google

conſerver ſa chaleur : quatre heures après, qui eſt environ le tems neceſſaire pour cuire le gros Pain, vous en tirerez un, pour voir s'il eſt aſſez cuit ; ce qui ſe reconnoît par deſſous, en y frapant du bout des doigts.

Si ce Pain réſonne, & qu'on trouve qu'il reſiſte beaucoup, il ſera tems de le tirer : ſinon, vous le laiſſerez encore quelque eſpace de tems, juſqu'à-ce que vous en jugiez la cuiſſon parfaite. Il eſt dangereux que le Pain reſte plus longtems qu'il ne faut dans le four; car pour lors il rougit, ce qui lui donne un goût très-deſagréable.

Le Pain n'eſt pas plutôt tiré, qu'on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'elle s'aſſoupliſſe en refroidiſſant. Il arrive quelquefois qu'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, que la croute de deſſus s'eſt trop élevée, ce qui lui provient de la cendre qu'on a negligé d'ôter en chaufant le four ; alors on met ce Pain le deſſus deſſous : s'il eſt également bien cuit, on l'apuye contre le mur, obſervant de le placer ſur le côté le plus cuit.

Laiſſez bien après cela refroidir ce Pain avant que de l'enfermer; ſoignez toûjours de le mettre ſur le côté dans les huches, afin qu'étant ainſi rangé, il ait de l'air également par tout. Il faut avoir ſoin en Eté que le Pain ſoit dans un lieu frais pour l'empêcher de moiſir, & l'Hyver en quelque endroit exempt de gelée, s'il ſe peut.

Le bon Ménage veut qu'on commence par faire manger, de la fournée, les Pains qui ſont les plus malfaits & les moins cuits ; afin que ceux qui le ſont davantage, s'aſſoupliſſent avec le tems, & qu'on ait toûjours preſque une fournée de Pain raſſis quand on en fait de nouveau.

Du Pain Bourgeois.

Pour faire le Pain Bourgeois, on mesure de la farine, ce qu'on en souhaite cuire ; on en prend une sixiéme partie qu'on met en levain : ce levain ne doit pas tout-à-fait tant fermenter que celui pour le Pain du commun ; au reste, on le paîtrit de même, & on y fait les mêmes observations, tant à l'égard de l'eau que du reste dont on a parlé. Il y en a qui font revenir le Pain jusqu'à trois fois en le paîtrissant, observant toûjours de l'augmenter de farine, jusqu'à ce qu'il y ait autant de pâte qu'on en souhaite faire de Pain.

Il faut remarquer que la plus pure fleur de Froment fait toûjours le meilleur Pain ; que le plus nouveau le rend toûjours plus agréable ; que plus la farine est fine, le Pain en dure moins longtems dans sa bonté ; ce qui fait qu'il faut le manger tout frais, & que plus il est paîtri ferme, plus il se conserve.

Il y a des Ménages où l'on fait du Pain de Froment d'un très-bon goût sans être bluté ; d'autres qui ne prennent que le bluteau commun ; d'autres qui prennent le gros ; le tout selon l'œconomie qu'on y veut aporter.

Autre maniere pour faire de bon Pain.

Prenez de la farine ce que vous en voudrez faire de Pain, mettez-en la sixiéme partie en levain ; quand ce levain sera revenu, joignez-y autant de farine que vous en aurez employé la premiere fois pour le faire, (cela s'apelle rafraichir le levain,) & le lendemain dès le matin,

paîtriſſez entierement vôtre Pain, y ajoûtant le reſte de vôtre farine : il faut paîtrir ce Pain fort mollet

Cela fait, vous le tournerez, & le mettrez dans des jattes de bois poudrées de farine, crainte que la pâte ne s'y attache. Quand le Pain ſera paré, & qu'il ſera queſtion de l'enfourner, vous le renverſerez dans une autre jatte, afin que le poſant ſur la péle du four, la parure vienne deſſus.

Autre maniere.

Il y en a, qui pour rendre le Pain leger, mettent dans leur levain de la leveure de bierre toute fraiche faite, & quand le levain eſt prêt, qui le remoüillent, & le remanient en le chargeant de farine, le laiſſant fermenter une ſeconde fois; puis ils paîtriſſent le tout bien mollet, en tournant les Pains, & les mettant ſur une nape, prenant garde qu'ils ne ſe baiſent point.

Quand on enfourne ces ſortes de Pains, qui ſont bien plus délicats que le Pain du Commun, il eſt à propos d'obſerver que le four ne ſoit pas ſi chaud, d'autant que la chaleur n'a pas beſoin de tant de force pour en perfectionner la cuiſſon.

Autre maniere pour du Pain très-délicat.

Quelquefois, lorſqu'on eſt à la Campagne, il vous vient compagnie, que vous vous faites un plaiſir de regaler en Pain extraordinaire, & pour cela :

Il faut prendre un boiſſeau de farine de Froment la plus fine & la meilleure que vous aurez; le Tamis vous la rendra telle que vous la ſouhaiterez, en detremper le quart pour en faire le

levain, & y mettre deux fois plein la main de leveure de bierre nouvelle, si vous en avez, une poignée de sel fondu en eau chaude, & trois chopines de lait.

Une heure après, ajoûtez-y le reste de la farine que vous paîtrirez bien molle, vous tournerez le Pain & le mettrez revenir dans de petites jattes de bois, puis vous le mettrez au four, qui sera chaud raisonnablement; quand il sera cuit, vous le tirerez & le mettrez refroidir sur le côté: une heure suffit pour lui faire acquerir sa cuisson parfaite.

Il se fait encore d'une autre sorte de petit Pain fort agréable à manger, il se paîtrit comme le précedent, excepté qu'on y ajoûte un peu de beurre frais, qui doit être bon.

Pain de Citroüille.

D'autres par passe-tems, font du Pain de Citroüille; voici comment: Ils font boüillir de la Citroüille, comme s'ils vouloient la fricasser, & la passent à travers un gros linge pour en ôter la grosse substance, y ajoûtant de l'eau dans laquelle la Citroüille aura cuit, autant qu'il en est necessaire pour paîtrir le Pain qu'ils en veulent faire.

Ils observent de gouverner leur pâte à deux levains, comme on l'a dit ci-dessus, ils la paîtrissent de la même maniere, la détrempant avec l'eau de la Citroüille, & par ce moyen ils font un Pain délicieux à manger; il faut qu'il soit un peu gras cuit & jaune: Il est bon pour rafraichir, & on en mange pour avoir le ventre libre.

Tels sont quelquefois les amusemens de la Campagne, telle est l'œconomie qu'on y observe à l'égard du Pain, sur lequel voici encore une remarque qu'il est bon de sçavoir.

Tout Pain rassis, étant remis au four (car souvent on est obligé d'y en remettre, à cause qu'il s'est trop rassoupli,) recouvre en quelque façon ce qu'il a perdu de sa bonté depuis sa cuisson, pourvû qu'il soit mangé promptement, après avoir été repassé au four; car si on le gardoit longtems, il se trouveroit bien moins bon qu'auparavant.



CHAPITRE II.

DE LA PATISSERIE EN GENERAL.

C'Est ici un des plus agréables divertissemens que les femmes prennent à la Ville & à la Campagne, c'est-à-dire, ces femmes bourgeoises, qui n'aiment jamais mieux la Pâtisserie que lorsqu'elles la font elles-mêmes : mais il faut pour cela qu'une Maison soit fournie de bien des choses qui y sont necessaires, comme de beurre, fromages, sucre, fruits de plusieurs sortes, & de bonne farine : le tout selon les Saisons. Avec telle provision, il n'est plus question que d'un certain sçavoir faire dans l'Art de la Pâtisserie.

Biscuit Royal.

Prenez une livre de sucre, trois quarterons de la plus fine fleur de Froment, & huit œufs : battez le tout ensemble dans un vaisseau d'étain avec une spatule de bois, ou une cuilliere à potage, jusqu'à-ce que cette pâte devienne en écume ; après cela, dressez ces Biscuits dans des moules

de fer blanc bien frottez de beurre tout-au-tour, crainte que la pâte ne s'y attache ; ensuite, lorsque vous voudrez les mettre cuire, vous les saupoudrerez de sucre pour les glacer, leur donnant un feu doux dans le four, qui doit être construit de maniere que la chapelle soit plus grande que l'âtre : il sera bon pour ne s'y pas tromper, d'en essayer.

Autres Biscuits plus délicats.

Si vous les voulez plus délicats, vous y mettrez dix œufs, dont vous ôterez quatre blancs.

Pain de Patissier.

Vous ferez une pâte telle que celle dont on vient de parler, excepté qu'elle doit être bien plus ferme, & par consequent qu'il y doit entrer plus de farine ; cela fait on la dresse dans une tourtiere frottée de bon beurre frais, on met ce Pain cuire au four ordinaire, ou à la braise, il doit avoir trois doigts d'épaisseur, & se sert entier ou par tranches : ce mets n'est point indifferent.

Biscuit de Piémont.

Il faut prendre trois œufs frais, les battre très longtems, y ajoûter demi livre de sucre en poudre, continuant toûjours à battre ces œufs, & mettre dedans un quarteron de farine la plus fine.

Ensuite vous aurez un entonnoir à travers duquel vous ferez couler la pâte sur du papier bien beurré observant de mettre les Biscuits un peu éloignez l'un de l'autre, crainte que venant à s'écarter, ils ne se mêlent ensemble.

Pour les glacer, vous prendrez moitié sucre & moitié farine, dont vous les saupoudrerez, après quoi vous leur donnerez le four à feu doux.

Biſcuit de Savoye.

On fait la pâte comme on vient précedemment de le dire, mais on remarquera que les Biſcuits de Savoye ſe font plus larges, qu'après les avoir tirez du four, & lorſqu'ils ſont un peu refroidis, on les leve de deſſus le papier, puis on les poſe ſur des rouleaux en long, pour leur donner la forme d'une goutiere, après cela on les glace par-deſſus.

On peut ſi on veut les manger tout plats, cela dépend de la fantaiſie.

Biſcuit à Jean de l'Eſpine.

Vous prendrez un demi quarteron d'amandes douces, un & demi d'amandes ameres, vous les échauderez, vous les pelerez, & les pilerez bien dans un mortier, y ajoûtant à pluſieurs fois deux blancs d'œufs battus.

Etant bien pilées, mêlez-y deux livres de ſucre en poudre, remuez bien le tout enſemble à force de bras, juſqu'à ce que la pâte ſe puiſſe manier; il faut après cela prendre cette pâte, la paſſer au tamis en la preſſant fortement avec la main, & de ce qui ſera paſſé vous en formerez vos Biſcuits, que vous mettrez ſur du papier.

Après que les Biſcuits ſont ainſi dreſſez, on les met ſur une planche, & le couvercle du four par-deſſus, avec du feu pour leur donner couleur de ce côté: quand ils en ont aſſez pris, & qu'ils ſont aſſez enflez, on ôte le feu, puis on détache les Biſcuits le plus adroitement qu'il eſt poſſible. Enſuite on les glace du côté qu'ils étoient poſez, & on les ſert au beſoin.

Glace propre pour les Biſcuits.

Prenez du blanc d'œuf & du ſucre en poudre, battez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance à peu près comme de la boüillie.

Cela fait, vous en prenez avec un couteau & l'étendez ſur ces Biſcuits ; il faut faire ſécher cette glace à petit feu, juſqu'à ce qu'elle ſoit endurcie.

On peut auſſi, ſi on veut glacer les Biſcuits avec de l'eau de ſenteur & du ſucre, le tout battu & bien délayé enſemble.

Biſcuit à la fleur d'Orange.

Vous aurez des œufs bien frais, dont vous tirerez les blancs, vous en prendrez trois pour l'emploi d'une livre de ſucre, vous les mettrez dans un mortier de marbre bien net, vous les broüillerez petit à petit, y mélant de fois à autre du ſucre en poudre, & un peu d'eau de fleur d'Orange.

Il faut continuer cela, juſqu'à ce que le tout devienne épais, & puiſſe faire un corps maniable.

Cela fait, & vôtre pâte étant formée, dreſſez-la en petites boules ou en Biſcuits ; Si c'eſt en petites boules, roulez-les entre vos mains avec du ſucre en poudre & les étendez ſur du papier, éloignées les unes des autres ; ſi c'eſt en Biſcuits, mettez cette pâte ſur une table bien nette & l'étendez avec le rouleau ; ſoignant toûjours de la ſaupoudrer de ſucre deſſus & deſſous, le changeant ſouvent de place, juſqu'à ce qu'elle ſoit environ de l'épaiſſeur d'un écu.

Enſuite coupez-les avec un couteau, & formez-en vos Biſcuits de telle largeur & longueur

Digitized by Google

qu'il vous plaira ; mettez-les ſur du papier blanc un peu écartez l'un de l'autre, après cela, faites les cuire dans le four avec un feu mediocre.

On fait ainſi des *Biſcuits de Jaſmin & de Citron* : Si on veut les rendre fort delicats, on peut leur donner une petite pointe d'Ambre, ou de Muſc en broyant la pâte dans un mortier de fonte avec de l'un ou de l'autre de ces parfums, & du ſucre en poudre à meſure qu'on les broye.

Du Macaron.

On prend une livre d'amandes douces pelées à l'eau chaude, on les pile en les arroſant avec de l'eau roſe, ou de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, on y met une livre de ſucre en poudre, on mêle bien le tout à force de le piler, puis on fait cuire la pâte à demi dans un poëlon, y ajoûtant quatre blancs d'œufs foüettez, après quoi on retire du feu cette eſpece de pâte pour en former des Macarons ſur du papier blanc ; pour après les achever de cuire au four à feu doux : Il ſera bon de glacer les Macarons, avant que de les mettre cuire, & ſe ſervir de la glace propre aux biſcuits.

Nous parlerons des Maſſepains dans le traité des confitures, les uns & les autres étant du reſſort du Chef d'Office, qui doit ſçavoir tout cela.

Des Echaudez aux Oeufs.

Prenez le quart de quatre livres peſant de farine fine, & une douzaine & demie d'œufs, cela ſuffira pour faire aſſez d'échaudez, pour en preſenter à une Compagnie.

Avant que de les détremper, il eſt bon de faire un petit levain d'environ un quart de litron de farine,

farine, avec eau fort chaude, & de maniere cependant qu'on y puisse souffrir la main ; il ne faut qu'une heure pour le faire fermenter, pendant lequel tems on détrempe le reste de la farine avec les œufs.

Le sel doit y être mis raisonnablement, une livre de beurre fondu, ou un peu moins même sufit. Il faut bien fraiser la pâte avec la main, ou sous le rouleau, après quoi on façonne les échaudez, pour les plonger ensuite dans une eau presque boüillante : cela se doit faire promptement, & les retirer de même jusqu'à deux ou trois fois avec une écumoire; on les jette autant de fois aussi dans d'autre eau fraîche.

Puis vous le mettrez égouter pendant une heure ou deux, vous les rangerez ensuite dans un panier pour les porter à la cave, ou autre lieu frais ; ils s'y gardent trois ou quatre jours sans s'aigrir, qu'on les en tire pour les mettre cuir au four à feu doux.

Les doses marquées ici pour faire les échaudez, ne déterminent rien, on peut plus ou moins, & à proportion, employer chaque ingredient qui y entre, cela dépend de la fantaisie.

Otez le beurre & les œufs, on fait de même les *Echaudez à sel & à l'eau.*

Des Gôfres au Sucre.

Ayez huit œufs, une livre de sucre, autant de beure fondu, & mêlez bien le tout en le battant ; ajoûtez-y trois quarterons de farine que vous délaïerez petit-à-petit avec vos œufs & vôtre sucre, jusqu'à ce que cette pâte ait acquis un peu de consistance.

On en fait d'abord l'essai, afin de juger au

goût, si cette pâte est assez fine, sinon vous y ajoûterez du sucre, & du beure.

La pâte étant en bon état, on prend les fers qui doivent être chauds comme il faut, on les frotte de beurre frais fondu avec une plume ou autre chose, puis avec une cueilliere on verse de cette pâte dessus; une bonne cueillerée à bouche sufit : on remet les fers sur un feu clair pour cuire les Gôfres, on les retourne, étant cuites, on les tire, ainsi du reste.

Les *Gôfres au Fromage* se font, en détrempant de la farine ce qu'on juge à propos en avoir affaire, avec du lait ou de l'eau, du sel, du fromage de gruïere en petits morceaux, une demie livre foisonne beaucoup; on y fait filer, si on veut, un peu de beurre frais fondu, elles n'en font que plus délicates. Il faut que cette pâte, quoique liquide, ait néanmoins un peu de corps, après cela on met cuire ces Gôfres comme on l'a dit.



CHAPITRE III.

DES GATEAUX DE PLUSIEURS MANIERES, ET AUTRES PIECES DE FOUR.

Gâteau Mollet.

AYez un fromage mou, demi livre de beurre frais, presque un litron de farine, & du sel à proportion, détrempez-le tout ensemble avec de l'eau froide, & paîtrissez-le bien, pour après donner quelle forme vous voudrez à ce Gâteau.

Autre ſorte de Gâteau.

Vous prendrez de la fleur ce que vous voudrez, que vous détremperez avec de la crême de lait pure, battuë longtems auparavant avec la main ; ſur une livre de farine, il faut une demi livre de beurre : cette regle ſervira pour le plus ou le moins de Gâteaux qu'on voudra faire.

Ajoûtez à cette pâte un peu de fromage mou, il eſt bon qu'elle ſoit un peu ferme ; & quand on la juge en bon état, on en forme les Gâteaux, qu'on dore, & qu'on fait cuire enſuite.

Autre.

Pour une livre de farine, vous prendrez une demi livre de beurre & trois œufs, dont il y en aura un ſans blanc ; après cela, détrempez vôtre farine avec du lait froid, enſuite faites de cette pâte une abaiſſe avec le rouleau, après l'avoir pliée en quatre, & cela juſqu'à quatre fois, le ſel n'y ſera pas oublié.

Cette pâte ainſi preparée, vous en mettrez au four pour eſſai ; ſi elle eſt trop fine, repliez-la deux fois comme vous avez déja fait, formez vôtre Gâteau, & le mettez cuire.

Gâteau Verollé ou Galeux.

Vous ferez de la pâte comme ci-deſſus, vous en ferez une abaiſſe pour former vôtre Gâteau, ſur lequel vous étendrez de petits morceaux de fromage de gruiere, ou autre afiné que vous aurez, avec du beurre.

Il y en a, qui au lieu de lait, détrempent leur pâte ſimplement avec de l'eau, elle n'en n'eſt pas ſi peſante, & même quand le beurre eſt bon, le Gâteau en eſt plus délicat.

Digitized by Google

Gâteau Feuilleté.

Prenez deux livres de farine, plus ou moins, & deux œufs, détrempez doucement le tout avec de l'eau froide, faiſant enſorte que la pâte ſoit un peu molle.

Enſuite prenez autant peſant de beurre que de pâte, après l'avoir laiſſée un peu repoſer ; paîtriſſez bien ce beurre avec cette pâte qui en ſera toute couverte, pliez-la en trois, & rebattez les deux bouts de la largeur de deux doigts ſeulement, il ſufit que le beurre ſoit enfermé.

Après cela, applatiſſez cette pâte avec le rouleau : pliez-la en quatre par quatre fois, obſervant toûjours à chaque fois de l'aplatir, formez vôtre Gâteau, & le mettez au four.

Talemouſe.

On ſe ſert pour cela de pâte feüilletée, & faite comme la precedente : on en prend un morceau, au milieu duquel on met de la farce au fromage, dont on parlera dans la ſuite ; on ferme par le haut cette Talemouſe, dont la figure eſt à trois cornes, obſervant néanmoins d'y laiſſer un peu paroître de cette farce, pour la faire boufir au four, & prendre couleur en cuiſant.

Ratons.

On ſe ſert d'une pâte faite comme pour Gâteau, on en prend un morceau large deux fois comme un écu, qu'on arondit, & ſur lequel on met de la farce au fromage, puis en ayant fait ce qu'on ſouhaite, on les met cuire au four : Ils ſe ſervent chaudement, pour être mangez bons.

Tartes au Fromage.

On prend de la farine ce qu'on juge en avoir besoin, on y met un tiers pesant de beurre, & deux œufs par livre de fleur, ensuite on détrempe le tout avec de l'eau froide, & du sel ce qu'il en faut.

Cela fait, & lorsque vôtre pâte aura pris corps, vous en ferez une abaisse, épaisse comme une piéce de trente sols, & vous étendrez dessus la farce qui suit.

Farce au Fromage.

Vous prendrez du fromage mou, du beurre frais à proportion, c'est à la prudence du Pâtissier de juger ce qu'il faut pour garnir l'abaisse qui est étenduë ; vous y mettrez quelques œufs dont vous ôterez la moitié des blancs, & quelques cueillerées de fleur.

Après cela, il faudra détremper le tout avec de l'eau froide ; si cette farce vous paroît trop fine, vous l'augmenterez d'un peu de fleur, si au contraire elle est trop forte, vous y mettrez du beurre avec de l'eau.

Si au lieu de ne mettre rien que de l'eau, on y mettoit un peu de crême de lait, elle n'en seroit que meilleure.

Il y en a qui avec le fromage mou ajoûtent à cette Farce du fromage de gruïere, ou du fromage afiné, cela dépend du goût, mais pour lors il n'y faut point mettre de crême.

Tarte à la Crême.

Il faut faire l'abaisse de la même pâte que celle pour la Tarte au Fromage ; à l'égard de la Crême, voici ce que c'est.

On met boüillir dans un poëlon une pinte de bon lait, avec un bon morceau de ſucre; on y ajoûte deux blancs d'œufs frais bien foüettez, avec un peu d'eau de fleur d'orange, on remuë bien le tout enſemble, juſqu'à-ce qu'il ſoit un peu épais.

Enſuite on le laiſſe refroidir, on le paſſe dans une paſſoire à petits trous, on preſſe ce qui reſte dans la paſſoire, & on s'en ſert pour mettre ſur l'abaiſſe preparée, après quoi on fait cuire cette Tarte au four : on ſe paſſe, ſi on veut, d'eau de fleur d'orange,

Autre Crême.

Si vous voulez une Crême plus délicate, pelez & pilez une livre d'amandes douces, arroſez-les en les pilant de bon lait frais, crainte qu'elles n'huilent, verſez deſſus une pinte de bon lait, remuez bien le tout enſemble.

Enſuite il faut le mettre dans un poëlon, le faire chaufer prêt à boüillir, après cela vous le paſſerez au tamis en le preſſant, vous prendrez le lait qui en ſera ſorti, vous le mettrez dans le poëlon avec un bon morceau de ſucre, & vous le ferez boüillir juſqu'à-ce qu'il devienne un peu épais, après quoi vous retirerez vôtre Crême, que vous dreſſerez ſur vôtre Tarte, que vous acheverez de façonner pour la faire cuire.

Crême commune.

Vous délayerez quatre œufs dans un demi litron de crême; étant bien incorporée avec la farine, vous y ajoûterez encore quatre œufs, les mettant l'un après l'autre, à meſure que vous délayerez le tout.

Enſuite mettez une pinte de lait ſur le feu, & quand il commencera à boüillir, vous verſerez dedans par inclination l'apareil ci-deſſus, le remuant continuellement de peur qu'il ne brûle. Il faut ajoûter un quarteron de bon beurre, & une pincée de ſel.

Puis vous ferez cuire cette Crême, obſervant toûjours de la remuer avec la cueilliere; étant cuite, on l'étend ſur l'abaiſſe pour la faire cuire après que la Tarte aura eu toute ſa façon.

Tarte à la Royale.

La pâte ſe fait de la même maniere que celle pour Tartes, excepté qu'on y ajoûte beaucoup de ſucre en poudre; après cela on en forme une abaiſſe dans une tourtiere, & l'on y met la Crême que voici.

Vous aurez une pinte de lait que vous ferez boüillir juſqu'à-ce qu'il devienne un peu épais; enſuite, vous mettrez un bon morceau de ſucre avec ſix jaunes d'œufs bien delaïez, & un peu de beurre frais.

Laiſſez cuire cette Crême, étant cuite, dreſſez-la ſur vôtre abaiſſe, & la faite cuire à la braiſe, feu deſſus & deſſous la tourtiere.

Autre.

On prend de la crême douce avec une livre ou deux d'amandes bien battuës, on mêle le tout dans un poëlon, on le remuë bien, & on le fait cuire à petit feu.

Vôtre Crême étant cuite, ce qui ſe remarque lorſqu'elle s'épaiſſit, vous prenez deux jaunes d'œufs, vous les délaïez avec un peu de ſucre

en poudre, & vous les jettez après dans vôtre Crême, à laquelle vous faites prendre encore quatre ou cinq petits boüillons; étant ainsi achevée, vous façonnez vôtre Tourte à l'ordinaire, & la mettez cuire : vous y pouvez, si vous voulez, mêler de l'écorce de citron.

On se sert encore de cette même pâte pour faire des abaisses pour Tourtes au Verjus, aux Cerises, & aux Groseilles, qui doivent être confites auparavant que de les employer ainsi.

Des Darioles, & des Flancs ou Flanets.

La Pâte qui sert pour les Tartes, est propre aussi pour faire les Abaisses des Darioles, Flancs ou Flanets : on fait la Crême en cette maniere.

Il faut détremper de la farine pour ce qu'on a envie de faire de Darioles, on met quatre œufs pour un litron de farine, une pinte de lait, & du sel raisonnablement ; on remuë bien le tout ensemble, puis on fait cuire cette Crême, pour après garnir les Abaisses des Darioles qu'on fait cuire au four à feu doux. On les sert toutes chaudes avec un peu d'eau de fleur d'Orange.

Les *Flancs ou Flanets* se font de la même maniere, sinon que la Crême en est plus farineuse.

Des petits Choux.

Il se font avec des œufs dont on ôte la moitié des blancs, on y employe la plus pure farine de froment, avec du fromage mou, & du sel avec raison : il faut que cette Pâte soit molle ; on la coupe après par petits plotons, puis on forme ces Choux qu'on met au four.

Du Poupelain.

On fait les Poupelains avec la même pâte, ils se forment fort plats ; on les met au four sur du papier beurré ; étant cuits, on les coupe par moitié, & on les frotte en dedans de beurre fondu bien clarifié, leur en donnant autant qu'ils en peuvent recevoir ; puis on les poudre de sucre, & on les remet au four pour les afermir.

Quand on veut les tirer du four, on les rejoint les uns aux autres, observant de les poudrer encore de sucre par-dessus ; puis on les sert chaudement, ils veulent être mangez de même.

Pâte bise pour les Pâtez de Venaison.

Vous prendrez de la farine de Seigle ce que vous jugerez en avoir besoin, un peu de beurre, du sel si vous voulez, vous la paîtrirez avec eau chaude, jusqu'à-ce qu'elle soit bien ferme, quand vous voudrez vous en servir, vous en ferez une abaisse d'un bon pouce & demi d'épaisseur, à cause des transports qu'il faut qu'elle souffre.

Cette Pâte n'est propre que pour la grosse Venaison, la croûte en devient inutile, n'étant point bonne à manger. Vous vous en servirez donc pour les Viandes que voici, & que vous assaisonnerez ainsi qu'on le va dire : mais comme il est necessaire d'épices pour donner goût à toutes sortes de Pâtez & Tourtes, en voici une composition dont il est bon d'avoir sa provision à la campagne.

Epices propres pour l'assaisonnement des Pâtez & Tourtes.

Vous prendrez trois quarterons de poivre, un quarteron de gingembre, une once de cloux de

gerofle, & autant de canelle ; vous battrez bien le tout ensemble dans un mortier & le passerez par le tamis, puis vous vous en servirez.

Comme cette Epice sert d'assaisonnement à beaucoup d'autres Ragoûts, on peut en composer davantage si on veut, & la bien conserver pour l'occasion dans des boëtes bien fermées.

Pâté de Cerf.

Quelque piéce de Cerf qu'on veuille mettre en Pâte, il est bon d'abord de la faire mariner, après qu'elle est un peu mortifiée.

Cela observé, lardez-la de gros lard, assaisonné de sel & d'épice ordinaire, vous ferez après une abaisse de Pate bise, vous la garnirez dans le fond de lard pillé, de laurier, & des bardes de lard.

Ensuite façonnez vôtre Pâté, dorez le si vous voulez, & le mettez cuire au four ; il faut trois ou quatre heures pour cela : vous soignerez de le percer crainte qu'il ne creve, & au sortir du four, vous le boucherez. Cette façon de Patez ne se pratique gueres que pour les Pâtez d'envoi.

Les Pâtez de *Chevreüil*, de *Sanglier*, & d'autres grosse Venaison, se font de la même maniere, à l'épice près, dont on doit se servir avec prudence, on en agit de même encore à l'égard des *Liévres*, *Perdrix*, *Canards sauvages*, *& autre Gibier.*

Pâte fine pour des Pâtez de toutes sortes.

On prend de la plus pure farine de Froment ce qu'on a besoin, du beurre à discretion, & du sel raisonnablement ; on met cette farine sur une table bien propre, on fait une fosse en rond

au milieu, dans laquelle on met ſon beurre : s'il eſt dur, on le manie pour l'amollir, puis on y ajoûte du ſel écraſé bien menu, & de l'eau chaude autant qu'il en faut.

Enſuite vous détrempez le tout enſemble, & à meſure que vôtre Pâte ſe fait, vous l'arroſez de fois à autre avec un peu d'eau tiede : lorſque la pâte ſera bien liée, vous en ferez une abaiſſe ſur laquelle vous jetterez un peu de farine ainſi que deſſous, afin que la pâte ne tienne point à la table.

La pâte en Hyver doit être plus graſſe qu'en Eté, c'eſt-ce qui la rend bien maniable; & quand il fait froid, ſoignez de la couvrir, afin qu'elle s'en paîtriſſe mieux. On ſe ſert de cette pâte pour toutes ſortes de Pâtez, tant en gras qu'en maigre, & ainſi dans la maniere de les faire, & dont nous allons parler, on ne repete point celle de compoſer la pâte pour leurs abaiſſes.

Pâté de Liévre.

On le larde de moyen lard, aſſaiſonné de bonnes épices, puis on le met ſur l'abaiſſe préparée, de la pâte ci-deſſus, qu'on a ſoin de garnir auparavant de bardes de lard, & de bon beurre, éparpillé tout du long avec du laurier ; il faut auſſi avant que d'achever ce Pâté, couvrir le deſſus du Lievre de bardes de lard, puis on le façonne entierement, on le dore avec des œufs battus, puis on le met cuire au four : il faut trois ou quatre heures pour cela.

Si on veut que ce Pâté ſoit plus délicat, il faut prendre de la chair d'un membre de mouton, de bon lard, & hacher le tout enſemble avec bon aſſaiſonnement & fines herbes.

Ces hachis étant fait, vous mettrez vôtre Lié-

vre au milieu de vôtre abaisse, & vôtre hachis tout-au-tour, puis vous achevez vôtre Pâté à l'ordinaire, & le faites cuire de même. On dés-osse le liévre si on veut, ou bien on le laisse entier ; c'est ainsi que se font les Pâtez *de Levraux*, *de Canards sauvages ou domestiques*, *&* *de Perdrix.*

Pâté d'une poitrine de Veau.

Faites vôtre abaisse à l'ordinaire, ayez une poitrine de veau, mettez-la par morceaux, & piquez chaque morceau d'un moyen lardon pour les ranger après sur vôtre abaisse ; Il faut les assaisonner de lard, de bonnes épices, fines herbes & laurier ,champignons, culs d'artichaux, couvrir le tout de pâte fine, & le mettre cuire pendant deux heures, étant cuit, vous y coulerez une sauce blanche avec jaunes d'œufs & verjus.

Vous pouvez de cette maniere empâter toutes sortes d'autres endroits de veau, des *Lapins*, & de la volaille; ou bien pour celle-ci, faites si vous voulez vôtre Pâté de la maniere qu'on le va dire.

Pâté de Poulet d'Inde.

Ayez un Poulet d'Inde, brisez lui les os, tant de l'estomach que du reste du corps, assaisonnez le dedans d'un peu d'épices & de sel, piquez le de moyen lard, & l'étendez en cet état sur vôtre abaisse garnie de beurre, & de bardes de lard, ou bien d'un godiveau avec des champignons, culs d'artichaux, lard pilé, & assaisonnement de bon goût ; il est bon que le Poulet d'Inde soit par tout, hors sur le dessus, entouré de ce godiveau ; après cela on ferme ce Pâté, & on le met cuire au four après l'avoir doré.

Les Pâtez de *Chapons & de Poulardes* se peuvent faire de cette maniere.

Tourtes de Pigeonnaux.

Ayez des Pigeonnaux tout habillez, rangez les ſur une abaiſſe dans la tourtiere, garniſſez-les de ris de veau, champignons & menuës beatilles, le tout avec bon aſſaiſonnement & fines herbes; il faut que le fond de vôtre abaiſſe ſoit garni de lard pilé ou fondu, & qu'elle ſoit d'une pâte un peu plus fine que pour les Pâtez, il n'y a pour cela qu'à augmenter la doſe du beurre, puis quand vôtre Tourte ſera cuite, vous y coulerez un jus de citron ou du verjus en ſervant.

Les Tourtes de *Cailles*, *d'Allouëttes*, & autres petits oiſeaux, peuvent ſe faire de cette maniere.

Tourtes des Beatilles.

Vous nettoyerez vos Beatilles dans l'eau chaude, vous les rangerez ſur une abaiſſe dans une tourtiere en pâte fine, & les accompagnerez de champignons, trufes, ris de veau, & moëlle de bœuf avec bonne épice, ſel, & lard pilé ou fondu, enſuite vous couvrez cette Tourte de la même pâte, vous la dorez & la mettez cuire au four, ou à la braiſe feu deſſus & deſſous..

On met ainſi en pâte des *Langues de Mouton*, & de *Bœuf*, obſervant de couper celles-ci par tranches, des *Ris de Veau* & abatis *d'Oiſons* ou autres Oiſeaux de Baſſecour.

Tourtes d'Anguilles.

Echorchez vos Anguilles, ôtez-en l'arrête, hachez la chair avec fines herbes, champignons & bon beurre. Cela fait vous étendrez cet hachis ſur une abaiſſe de pâte fine dans une tour-

tiere, vous la recouvrez de la même pâte, & la mettez cuire comme on l'a dit ci-dessus, étant à demi cuite, vous y mettrez un verre de vin blanc, & en servant trois jaunes d'œufs délayez avec du verjus.

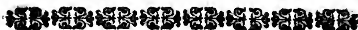
On peut se passer si on veut de hacher l'anguille, en la coupant par rouëlles seulement; on l'assaisonnera de champignons, culs d'artichauds, & bons assaisonnemens; elle se sert comme la précedente.

Les Tourtes *de Tanches* se font de la même maniere, observant de les limoner auparavant que de les mettre en abaisse, on les accompagne aussi, si on veut, de laites de carpes si on en a.

Les *Solles*, coupées par tronçons, le *Saumon frais*, *la Carpe*, *le Brochet* & plusieurs autres poissons, s'empâtent ainsi, pour être servis chaudement.

Il semble, après tout ce qu'on vient de dire sur la pâtisserie, qu'en voilà suffisament pour en regaler ses amis à la Ville & à la Campagne, ou avoir le plaisir d'en manger en particulier dans son domestique. Passons au vin qui fait l'ame du répas, & sans lequel la bonne chere n'est point complette. Cette matiere-ci est plus d'importance qu'on ne croît à ceux qui veulent se mêler de façonner du vin; car de la bonne ou mauvaise façon qu'on y aporte, dépend le plus ou le moins d'argent qu'on tire de cette liqueur, lorsqu'on la vend, ou de plaisir quand on la boit.

Digitized by Google



CHAPITRE IV.

DU VIN,

DE LA MANIERE DE LE FAIRE, ET PLUSIEURS AUTRES CHOSES QUI LE REGARDENT.

Vin Paillet & prompt à boire.

LA meilleur façon qu'on puisse donner au Vin paillet, ou au Vin gris, est d'aporter de la vigne les raisins sans les écraser, & les mettre tout d'un coup sur le pressoir, où il faut les faire trepigner aux pieds, pour en presser après le marc.

Pour bien faire & rendre le vin égal, il faut d'abord mêler tout ce qui dégoute du pressoir dans une cuve, excepté le vin de la derniere coupe ou taille qu'on met separément.

Cela observé, on supose qu'on a tous ses tonneaux disposez à le recevoir, on l'y porte, mettant d'abord deux tinées de vin dans chaque vaisseau, sauf après, lorsque tous les vaisseaux seront ainsi égalez, d'y en remettre ce qu'il faut, & jusqu'à ce qu'on puisse par le bondon y toucher du bout du doigt, cette quantité sufit pour lui faire jetter dessus toute l'écume qu'il pousse en boüillant ; plus le vin jette ainsi de lie, plus il en devient clair dans la suite. Ainsi gardez-vous bien de faire comme certains avaricieux, qui par une espece de mauvais ménage, n'emplissent d'abord le vin de leurs tonneaux, qu'autant qu'il en faut pour boüillir dedans, ce qui fait que toute la vilainie qui en doit sortir, reste

Digitized by Google

dans ces tonneaux, & souvent un vin ainsi façonné n'a qu'une fausse couleur, ce qui en diminuë beaucoup le prix, & l'agrément.

Quand la fermentation du vin est faite, & qu'il est de repos, on l'emplit jusqu'au bondon, on ne le couvre d'abord que de feüilles de vignes, & de tuilleaux, ou pierres plattes dessus, à cause d'un reste de fermentation dont les parties encore extremement agitées, ne soufrent point qu'on les renferme, à moins qu'on ne veuille risquer souvent de tout perdre; cette agitation étant ralentie, on abandonne les tonneaux d'abord à volonté, puis on encogne les bondons entourez d'un peu de linge, de maniere que le Vin ne puisse s'éventer.

Quant au Vin de la derniere coupe, on le met separément dans d'autres tonneaux, & c'est pour faire du Vin pour le Maître de la maison. Le meilleur Vin est celui dont les Vignes croissent dans des terres legeres & pierreuses, situées sur des côteaux, & exposées au midi; il ne faut, pour rendre ce Vin excellent, que du Morillon blanc & noir, comme on dit aux environs de Paris, ou du Pinneau, ainsi que ce Raisin est appellé en Bourgogne.

Du Vin rouge.

Il y a maniere de bien faire ce Vin, il y a des Pays où pour cela on ne fait choix que des raisins noirs, d'autres où l'on mêle le tout, mais c'est lorsque le plant des vignes qu'on vendange est plus des deux tiers de raisins noirs, ce qui se voit souvent dans des fortes terres, ou terres pierreuses, mais dans l'un & l'autre cas; voici une regle generale qu'il faut suivre, si on veut avoir de bon Vin rouge.

Il

Il faut dès la Vigne, & à mesure qu'on aporte les raisins dans les tonneaux, les écraser, & en tirer le plus de grapes qu'il est possible, qu'on jette dans un autre vaisseau; ce travail se continuë jusqu'à ce que la vigne, qu'on veut vendanger, soit achevée.

A mesure qu'on charoye les vaisseaux de vendange à la maison, on les vuide dans la cuve; quand tout y est, si l'année n'est point chaude, on peut ainsi laisser passer la nuit à cette vendange, & le lendemain matin prendre deux hommes pour en ôter le plus de grapes qu'il leur sera possible, & pour cela ils prennent chacun un rateau dont les dents sont de fer, ils foüillent de côtez & d'autres dans la cuve, & tirent à eux ce qu'ils peuvent de ces grapes, qu'ils secoüent avec la main pour en ôter les grains de raisins qui pourroient y tenir, puis ils jettent ces grapes dans d'autres tonneaux qui sont proches d'eux.

Si l'année est chaude, on ne perd point de tems à égraper cette vendange; car il seroit pour lors dangereux que dans la fermentation, le Vin ne contractât le goût de la grape, ce qui le rend très-rude & desagréable à boire : tout cela observé, on le laisse cuver ce qu'on juge à propos, & jusqu'à ce qu'il ait acquis une belle couleur rouge : dans les années chaudes douze à quinze heures sufisent pour cela; mais quand l'Automne est froid & pluvieux, il faut vingt-quatre heures & davantage, même pour les Vins rouges délicats, & où il n'y a presque que du Pineau.

Les Vins rouges composez de *Tresseau*, & d'autres Raisins noirs de cette sorte, & parmi lesquelles, il y a aussi du Pineau, veulent être faits de la maniere qu'on vient de le dire; mais ils veulent bien cuver, sur tout quand les vignes

ſont ſituées dans une terre forte, ou d'un gros ſable, parce qu'ils ont beſoin de plus de corps, outre que les raiſins noirs, exceptez le Morillon, ou Pineau, teignent plus ou moins, ſelon que la chaleur ſe fait plus ou moins ſentir, l'année que l'on vendange.

Il y en a ſur tout au Village, qui ne prennent pas tant de précautions à faire ces Vins, ils les laiſſent cuver tant & plus dans leur grape, & pourvû qu'ils acquierent de la couleur, ils ne ſe ſoucient pas du reſte : Auſſi quels Vins ont-ils ? De gros Vins mâtins, ſans grace, ſentant la grape, & toûjours bons à garder, jamais à boire ; & des Vins diminuez ſouvent de moitié de prix à cauſe de cette mauvaiſe façon.

Quand donc on fait de ces Vins rouges, on ſuivra les bonnes maximes. Il faut les tirer, c'eſt-à-dire, ôter le moût de la cuve pour le porter dans les vaiſſeaux, & le marc ſur le preſſoir. Obſervez au reſte tout ce qui a été dit pour le Vin gris.

Il eſt vrai qu'il y a de ces Vins rouges bien plus fermes les uns que les autres, mais c'eſt ſelon le climat & les raiſins dont ils ſont compoſez, & le plus ou le moins de cuve qu'on leur donne ; c'eſt pourquoi on ne peut juſtement donner des regles là-deſſus, c'eſt à ceux qui ont des vendanges à faire, à s'étudier ſerieuſement à trouver le veritable ſecret.

Faute quelque fois de ne pas laiſſer aſſez cuver le Vin rouge, il manque de couleur, & devient mou, ou trop tendre, comme diſent les Gourmets ; il n'eſt pas moins dangereux de lui laiſſer prendre trop de cuve, cette trop grande fermentation en rompt le fumet, & le rend rude.

D'autres par une ignorance toute pure de ſça-

voir faire le Vin rouge, le rendent de couleur de tuile, cela vient de laisser trop de raisins blancs avec les rouges, & particulierement, lorsque le tresseau ou autres raisins de cette sorte, & de peu de relief, y dominent. Il seroit bon pour lors de séparer le raisin blanc, du noir, ou du moins, s'il n'y en n'avoit pas assez pour faire une cuvée, de tirer à part le moût du Vin blanc, & de l'entonner d'abord, puis mêler le tout, & le laisser cuver selon les années; parce que quand le Vin blanc cuve, il jaunit, & qu'étant en plus grande quantité que le rouge, cette couleur mêlée avec celle-ci, ne peut donner qu'une couleur fausse au Vin, ce qui fait qu'il tombe en peu de tems.

Du Vin blanc.

Le meilleur plan de raisins, pour les Vins blancs, sont les *Morillons*, ou *Pineaux blancs*, les *Mêliez blancs*, les *verts*, parce que le Vin n'en devient point jaune, d'autres appellent ce raisin-ci, du *Plan vert*, & le Beaunié.

Pour bien façonner le Vin blanc, il faut vendanger le raisin blanc à l'ordinaire, sans mélange d'aucun raisin noir, & le porter dans la cuve tout foulé dés la vigne, ou le fouler dans la cuve, supoſé que les vignes en soient assez proche pour le voiturer directement dedans.

Quand tout le raisin est cueilli; & dés le soir qu'on est de retour des vignes, il faut se mettre en devoir de tirer ce Vin, & de porter le marc au pressoir. Le Vin blanc ne sçauroit être trop-tôt fait pour être bien clair, cette qualité lui est essentielle, car pour peu qu'il prenne la couleur d'Ambre, c'est un défaut. C'est ce qui arrive quand le Vin blanc cuve, & ce qui le fait jaunir quelquefois.

Digitized by Google

Ce défaut ne vient pas toûjours de la nonchalance, ou du peu d'experience qu'ont les personnes à faire du Vin ; le pressoir qu'on n'a pas chez soi, ou à sa disposition, en est souvent cause ; sur tout dans les années chaudes, & dans les lieux où il n'y a qu'un pressoir bannal, où chacun n'y pressure qu'à son tour. On conseille pour lors, si cela se peut, de se contenter de faire porter les raisins dans la cuve sans les écraser, & d'attendre au lendemain à s'en acquitter.

Au reste pour faire du bon Vin paillet, rouge ou blanc, il faut suivre la pure nature, c'est-à-dire, ne point s'amuser à le mixtionner, comme on faisoit autrefois, prétendant par-là en relever le fumet ; le meilleur Vin est celui qui n'a d'autre goût que le pur Vin, tous ceux où il y entre des ingrediens, ne meritent pas être servis sur les tables des gens, qui se connoissent en bon Vin.

Des Rapez.

Il y a de deux sortes de Rapez, l'un qui est fait purement avec des copeaux de bois de hêtre, ou fouteau, & l'autre avec de ces copeaux, & des raisins noirs, le tout par moitie, & lit par lit. Quelques-uns au lieu de copeaux se servent dans les derniers Rapez de sarment de vigne, qu'ils mettent aussi dans le tonneau, lit par lit avec les raisins.

Qand on employe les copeaux, il faut les laisser tremper l'espace de deux jours dans de l'eau claire ; qui pourroit dans des sacs les plonger dans une riviere, ou un ruisseau, s'épargneroit la peine de les changer d'eau ; ce qui se fait deux fois le jour, lorsqu'on ne les met tremper que dans le cuvier.

Après cela, on les laiſſe égouter & ſécher au grand air, auparavant que d'en emplir le tonneau, juſqu'à un bon pied près du bord, quand il eſt à geule-bec. Il faut après l'enfoncer, & le relier à plein; enſuite on prend une chopine de bonne eau-de-vie, qu'on jette dans le tonneau; on le bouche de ſon bondon, on le roule à pluſieurs fois, pour faire prendre aux copeaux le goût d'eau-de-vie; puis ayant mis ce rapé en chantier, on l'emplit de Vin gris nouveau, de la même maniere qu'on a dit qu'il falloit faire à l'égard des autres tonneaux.

Ce Vin qui boût à l'ordinaire, eſt bien plutôt clarifié que celui des autres tonneaux, & on le fait exprès pour éclaircir les Vins gris ou blancs, qui pechent un peu en couleur. Voilà quel eſt ſon uſage, ou bien pour en faire un Vin prompt à boire après vendanges.

Pour le rapé de raiſin qu'on emplit de Vin rouge, ainſi qu'on l'a dit, & qui fermente de même que le rapé de copeaux, il eſt très-utile dans un Ménage, tant à la Ville qu'à la Campagne. Il eſt toûjours d'une belle couleur, & ſert à ſoûtenir celui qui en manque, lorſqu'on le paſſe ſur ce rapé; un Vin éventé coulé deſſus, perd ſon évent, & les baiſſieres y prennent un nouveau corps, & un goût de Vin fort agréable. Les Marchands de Vin ont ſoin de s'en fournir beaucoup, & c'eſt chez eux un grand tréſor qu'un rapé.

Remede pour le Vin gras.

On connoit que le Vin eſt gras & peſant, quand il file en le verſant; & pour le dégraiſſer, on prend deux onces de belle colle de poiſſon;

qu'on coupe par petits morceaux, puis on la met fondre dans une chopine de Vin ſans la mettre ſur le feu, la remuant pluſieurs fois.

Etant fonduë, on la jette dans le tonneau par le bondon, après quoi on remuë bien le Vin avec un bâton, au bout duquel eſt attaché un mouchoir blanc : on retire à deux ou trois fois ce bâton pour nettoyer ce qui tient au linge, enſuite il faut laiſſer ce Vin en repos, il ſe clarifiera, & deviendra ſec.

Secret pour éclaircir le Vin blanc.

Le Vin blanc quelquêfois prend une couleur ambrée ou jaunâtre, pour avoir été mal-façonné, ce qui ne le rend pas de vente. Pour l'éclaircir, on prend une pinte de bon lait frais tiré pour chaque demi-muid, on le verſe dans le tonneau par inclination, & le long d'un bâton; puis quand le tout y eſt, on remuë bien ce Vin avec ce bâton, & au bout de deux ou trois jours il eſt clarifié.

Du Vin doux.

Prenez pour un quart, une chopine de bonne moutarde détrempée avec du moût, un quarteron de beurre frais en bâton long comme le doigt, mettez le tout dans vôtre quart, rempli de la premiere goute du preſſoir, ajoûtez y un noüet de canelle dans un petit linge blanc : il faut que le vaiſſeau ſoit tout plein juſqu'au bondon, & ſoigner de le bien bondonner à force, de maniere que le Vin n'ait aucun air; après vous le laiſſerez de repos. Les ingrediens qui y ſont entrez, empêchent la fermentation de ce Vin, & en émouſſent tellement les parties, que

ce Vin reste toûjours doux, comme s'il sortoit du pressoir : on le laisse un mois en cet état avant que de l'éprouver.

Comment conserver le Vin.

Une bonne cave d'abord contribuë beaucoup à conserver les Vins dans leur bonté, on doit les visiter souvent, pour voir si les vaisseaux ne s'enfuient point, car étant vuides, le Vin pourroit s'éventer.

On appelle une bonne cave quand elle est fraîche, & éloignée des mauvaises odeurs, & pour cela, il faut soigner de la faire nétoyer souvent; le Vin alors s'y conserve très-bien ; mais il ne faut point négliger à le remplir quand il est vuide, ce qui se fait ordinairement tous les deux mois.

Quand il s'agit de remplir le Vin, on choisit toûjours du meilleur remplage; un tonneau plein n'est point susceptible d'évent, & le Vin y maintient toûjours mieux sa qualité.

L'œconomie veut qu'on prenne d'abord pour sa boite les Vins les plus foibles, & qu'on garde ceux qui sont plus fermes pour l'arriere saison.

Lorsqu'on a du Vin en perce, & qu'il faut lui donner vent pour le faire venir, on le perce en dessus près le bondon, & on met dans le trou un fosset à discretion, qu'on ferme davantage quand on a tiré du Vin ce qu'on en souhaite ; ou bien un gros grain de sel, ou un morceau de papier & une poignée de sable, ou de cendre par-dessus.

Pour boire la derniere goûte d'un tonneau de Vin aussi bonne que la premiere, on prend à present de ces bouteilles de gros verre, & à pe-

tit cou, autant qu'on ſçait qu'un demi muid ou un quart contient de Vin pour les remplir, on tire tout ce Vin dedans, on bouche bien ces bouteilles avec du liége, on les porte à la cave dans du ſable, & le Vin s'y conſerve très-bon, juſqu'à ce qu'il ſoit beu; on ne craint point alors qu'il s'évente, ni qu'il s'afoibliſſe.

Lorſqu'un tonneau de Vin ſera vuide, tenez-le toûjours bien fermé, juſqu'à ce que vous vouliez le défoncer, & en ôter la lie; car l'air le feroit moiſir, & l'empuantiroit de maniere, qu'il ne feroit plus propre à recevoir du Vin, ſans riſquer de le perdre. Il faut être meilleur ménager; ces vaiſſeaux peuvent ſervir pluſieurs années, quand ce ne feroit que pour mettre les preſſurages des Vins, & ceux qu'on deſtine pour la boite de la Maiſon.



CHAPITRE V.

AUTRES BOISSONS NECESSAIRES, PARTICULIEREMENT AU MENAGE DES CHAMPS.

Du Cidre.

LE Cidre ſe fait ordinairement avec des Pommes; il faut pour cela choiſir les plus douces, & qui paroiſſent comme inſipides au goût, à cauſe de leur douceur; cette boiſſon dans les païs vignobles, ne ſe fait que pour ſupléer au Vin; au lieu que la Normandie, qui eſt un climat froid, & où il n'y peut croître du Vin, eſt la contrée où il ſe boit plus de Cidre, qu'en tout le reſte du Royaume.

Pour le façonner, on amaſſe toutes les Pomes, tant celles qui tombent d'elles-mêmes, que celles qu'on abat, lorſque la ſaiſon le permet. On les met en monceaux dans des greniers, pour s'en ſervir au beſoin, & avoir par-là le loiſir de faire le Cidre; car il s'en fait juſqu'à vers Pâques.

Pour le faire comme il faut, mettez vos Pomes dans une auge de bois de figure ronde, pour les écacher ſous une Meule, tournée par un Cheval; joignez à ces Pomes, tant & ſi peu d'eau que vous voudrez que vôtre Cidre ſoit bon ou mediocre. Vous obſerverez de remuer ces Pomes dans l'auge, à meſure qu'elles ſe pilent, avec des pelles de bois, ou un rateau fait exprès qui ſuit la meule, & qui eſt attaché au levier qui la fait tourner.

Les Pomes étant pilées, on les porte ſur le preſſoir, & à meſure qu'on les y met, on dreſſe la motte avec de la grande paille pour mieux la lier: cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée, & ſe forme lit par lit, de fruit & de paille, & chaque lit a quatre doigt d'épaiſſeur, après quoi on charge le preſſoir.

Il y a cette diference du Vin au Cidre, que c'eſt toûjours le meilleur du Vin qui ſort le premier du preſſoir, au lieu qu'au Cidre c'eſt la derniere goute.

Quand le marc eſt bien preſſé, on le met retremper dans des vaiſſeanx avec de l'eau, & au bout de huit jours, plus ou moins, on lui donne une nouvelle preſſe, avec les précautions ordinaires. C'eſt ainſi qu'on fait la boiſſon pour le commun de la maiſon; au lieu que celui où il n'y a point d'eau, eſt deſtiné pour vendre & en regaler ſes amis.

Digitized by Google

Il faut que ce Cidre fermente longtems avant que de le bondonner; car il eſt bien plus furieux dans ſa fermentation que le Vin.

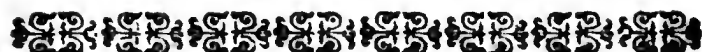
De la Picace.

On fait d'une autre ſorte de boiſſon avec des Pomes, qu'on apelle *Picace*, & pour cela, ſoit avant la maturité des Pomes, ſoit dans le tems qu'elles ſont mûres, on prend de ces fruits qu'on caſſe, on les met dans un tonneau par le bondon; il faut que ce tonneau ſoit preſque plein: puis on y verſe de l'eau juſqu'à deux doigts de la bonde pour le laiſſer boüillir, & à meſure que cette Picace ſe boit, on remplit toûjours le tonneau, juſqu'à-ce qu'on trouve que cette boiſſon s'afoibliſſe, & ne puiſſe plus être remplie. Les Domeſtiques s'accommodent mieux de cette boiſſon, que d'eau toute pure.

Du Poiré.

Tout ce qu'on a dit à l'égard du Cidre, ſe doit obſerver pour le Poiré, on fait auſſi de la picace avec des poires ou des cormes, on ſe ſert encore pour cela d'autres fruits, comme de ceriſes, de groſeilles rouges, de prunes, d'aliſes, de cornoüilles & autres; ces ſortes de liqueurs ſont d'autant meilleures qu'il y a moins d'eau. On ne dit rien de la bierre, on laiſſe aux Braſſeurs l'art de la bien faire.

Digitized by Google



CHAPITRE VI.

Du Vinaigre & du Verjus.

VOici d'autres liqueurs qui ſont fort néceſſaires à la Ville & à la Campagne, pour l'aſſaiſonnement de bien des viandes qui s'y mangent, ſur tout dans le commun d'une Maiſon, où les ſaûces ne ſont point bonnes, ſi elles ne ſont relevées d'une pointe de vinaigre ou de verjus.

C'eſt même un Ménage d'avoir ſa proviſion de Vinaigre, & de ſçavoir le ſecret d'en faire du bon.

Du Vinaigre.

Pour faire le Vinaigre, on ſe ſert de pluſieurs méthodes, dont la meilleure & la plus certaine, eſt celle que pratiquent les Vinaigriers, & qu'ils font paſſer pour un ſecret.

Ils prennent deux barils tout neufs, d'environ la longueur d'un demi muid; mais il vaut mieux qu'ils ſoient plus gros que longs ; ſi on veut en avoir de vieux bois qui ait déja ſervi à mettre du vin, il faudra le faire doler, ces ſortes de tonneaux s'apellent des *Flûtes*.

Dans chacun de ces tonneaux ils mettent quatre pintes du meilleur & du plus fort Vinaigre qu'ils puiſſent trouver, & le verſent dedans le plus boüillant qu'il eſt poſſible, & à l'inſtant ils les bondonnent bien ; puis les roulent & les agitent au moins l'eſpace de plus de ſix heures durant ; tant que ce Vinaigre ſoit froid.

Cela fait, ils revuident ce Vinaigre par la bonde & l'égoutent bien, après ils mettent ces flûtes en chantier, dans un lieu chaud, où il ne géle jamais, ils les accôtent de maniere qu'elles ne branlent point, & les bondonnent seulement pour empêcher les ordures de tomber dedans. Puis avec le perçoir, ils y font un trou ou deux, qu'ils appellent des yeux, au haut du fond, à trois doigts près du Jable, ils prennent huit pintes de leur meilleur Vinaigre pour chaque piéce, & l'entonnent par ces trous avec un entonnoir fait exprès, & huit jours après, ils y ajoûtent avec cet entonnoir deux pintes de Vin propre à faire du Vinaigre, & au bout de huit autres jours, ils le rechargent encore d'autant.

Ils ont cependant la précaution de goûter ce Vinaigre, pour juger s'il est aussi fort que le bon Vinaigre qu'on y a mis, crainte que s'il étoit plus foible, & moins travaillé, on ne vint à le noyer & l'empêcher de bien faire son effet, & ainsi de huit jours en huit jours, ils le rechargent toûjours jusqu'à ce qu'il soit plus qu'à demi plein.

Alors on pourra le recharger davantage, & de quatre en quatre jours, si on veut, jugeant toûjours par l'essai s'il est assez travaillé. Quand les flûtes sont presque pleines, on en peut tirer pour le besoin du Ménage seulement, & lorsqu'elles sont pleines tout-à-fait, on en tire les deux tiers, si on veut, dont on emplit quelqu'autre vaisseau, pour s'en servir dans l'occasion, ou pour en vendre; soignant après, & petit à petit, ainsi qu'on l'a dit, de recharger ce Vinaigre, qui étant gouverné ainsi avec prudence, comme d'une source, l'on tire pendant longtems de très-bon Vinaigre.

Comme les Maiſons à la Campagne, ne ſont pas aſſez nombreuſes, pour avoir des flûtes entieres de Vinaigre pour leur proviſion, on peut prendre d'autres vaiſſeaux bien plus petits, & ſe conformant à leur grandeur, regler les doſes du Vinaigre qu'il faut d'abord mettre dedans, & obſerver au reſte tout ce qui a été dit ſur cet article.

Le Vin pouſſé, & aigri, eſt celui qu'on choiſit pour faire le Vinaigre, mais celui qu'on tire des lies eſt encore meilleur, le Vin qui a de la fleur n'eſt point bon; il faut l'en purger auparavant, autrement le Vinaigre ne travailleroit point, & laiſſeroit le Vin au même état qu'on l'auroit mis.

Pour colorer le Vinaigre, on prend ordinairement du jus de meures ſauvages lors qu'elles ſont dans leur plus grande maturité, on le verſe dans le Vinaigre qu'on a tiré pour la proviſion, & il prend ainſi une très-belle couleur.

Du Vinaigre Roſat.

Ayez des Roſes communes, quand elles commencent à s'épanoüir, n'en prenez que les feüilles de la fleur, empliſſez-en une bouteille de verre; que vous expoſerez au grand Soleil, l'attachant contre un mur expoſé au midi pour avoir plus de réflexion.

Vous boucherez bien cette bouteille avec du liége, & lui mettrez le goulot en bas, afin que le peu d'eſprits qui s'évaporeront des Roſes, puiſſent en montant s'attacher au fond de la bouteille; vous la retournerez & la ſecoüerez de tems en tems pour que les Roſes ſechent mieux.

Après cela rempliſſez cette bouteille de bon vinaigre, mêlez-y un peu de clou de geroſle &

de la canelle, après cela vous aurez d'excellent Vinaigre.

Autres Vinaigres excellens.

Il se fait un autre Vinaigre blanc, avec de la fleur de Vigne; & pour la recueillir, il faut au tems que la Vigne est le plus en fleur, mettre des servietes sous les Ceps, pour l'y faire tomber.

On en prend une poignée, qu'on fait secher comme les roses, on emplit la bouteille de bon Vinaigre blanc, on la bouche bien avec de la cire, & on la met infuser au Soleil, jusqu'à la fin de la Canicule.

Les Roses muscades, ou blanches communes, les fleurs d'Oranges, de Citron, de Jasmin, de Sureau & d'œillets, sont très-propres aussi pour donner au Vinaigre un goût très-relevé, & de plusieurs sortes d'odeurs.

Il y en a qui mettent dans du Vinaigre des gousses d'ail, ou d'échalotes, qu'ils font faner au Soleil, avant que de s'en servir : il en faut peu, & le Vinaigre en est très-bon.

Du Verjus.

Le meilleur Raisin pour faire du Verjus, est le Bourdelais, ou *Grey*, comme on dit en Bourgogne : le Gouais y est encore très-propre. On sçait assez comment il se fait sans qu'il soit besoin ici d'en rien dire.

Pour entretenir longtems le Verjus en bon état, on ne sçait point d'autres soins quand il sera dans le tonneau, que d'y mettre à chaque muid une livre de sel, & le tenir toûjours bien bouché.

Une canelle de bois est meilleure pour tirer le Verjus, lorsqu'il est en perce, qu'une de cuivre,

que cette liqueur ronge en peu de tems par son acrimonie. Le Verjus & le Vinaigre sont propres à bien des saûces : mais passons à d'autres liqueurs qui chatoüillent davantage le goût, & qui pour l'ordinaire couronnent agréablement les repas.



CHAPITRE VII.

De plusieurs Liqueurs propres a boire, et comment les faire.

Du Rossolis.

On prend une pinte de bonne Eau-de-vie, on la met dans une bouteille de verre avec douze clouds de gerofle, trois brins de poivre long, un peu d'Anis vert, & un peu de coriandre cassée. Après cela, il faut laisser tremper le tout environ deux heures, le passer dans un linge, & faire cuire de bon sucre à soufler, dans lequel on met l'Eau-de-vie, soignant de bien remuer le tout avec une cueilliere.

Cela fait vous passez cette liqueur dans une chausse à hypocras, vous mettez au fond de cette chausse une douzaine d'amandes douces cassées & non pêlées, vôtre Rossolis étant tout distilé, vous le mettez en bouteilles.

Populo.

Pour faire cette Liqueur, on prend une pinte de bon Vin blanc, on y met une Pome de Reinette pêlée & coupée par tranches, un peu d'A-

nis & de Coriandre caſſée, & on laiſſe tremper le tout environ deux heures.

On fait enſuite cuire du Sucre à ſoufler, dans lequel on mêle un demi-ſeptier d'Eſprit de Vin: il faut bien remuer le tout; après cela on le laiſſe refroidir. Etant froid, on y met le Vin blanc, on paſſe le tout comme le Roſſolis, & on le conſerve de même.

Ratafiat Rouge.

On choiſit de belles Ceriſes bien meures, on les écraſe bien, on les preſſe, & on les paſſe au tamis pour en tirer le jus. Il eſt bon d'y ajoûter des framboiſes & des groſeilles: il ne faut qu'un quart de ces derniers fruits.

Sur deux pintes de ce jus, on met une pinte d'eau-de-vie, cinq ou ſix onces de ſucre, trois ou quatre clouds de geroſle, & quatre ou cinq grains de poivre blanc, le tout concaſſé.

Enſuite il faut mettre infuſer tous ces ingrediens dans un vaiſſeau de terre ou de grais, qu'on bouche bien, & lorſqu'il eſt ſufiſament infuſé, on le met dans des bouteilles pour le conſerver, & le ſervir au beſoin.

On ne met, ſi on veut, que des Ceriſes, & comme le goût de noyau eſt ce qui releve le Ratafiat, on prend quelque peu de noyaux de Ceriſes, & de ceux d'Abricots, qu'on pile bien, & qu'on mêle avec le Ratafiat, quand on le fait infuſer.

Ratafiat Blanc.

On prend ce qu'on ſouhaite d'Eau-de-vie; il faut ſur une pinte une bonne once de noyaux bien pilez, une pincée de canelle, un cloud de geroſle,

gerofle, si peu que rien de coriandre, un peu plus d'un quarteron de sucre, & un bon demi-septier d'eau boüillie, après l'avoir laissée refroidir, & il faut remarquer qu'on ne doit mêler cette eau, que lorsqu'on veut passer l'infusion à la chausse: étant passée & bien clarifiée, on la met dans des bouteilles par le garder. Ce Ratafiat est fort aisé à faire en tout tems, & ceux qui font leur séjour à la Campagne, seront bien-aises de le sçavoir préparer.

Liqueur pour fortifier l'Estomach.

On fait fondre une livre de sucre dans une pinte de vin vieux, on y ajoûte un peu de canelle concassée, puis après qu'elle y a un peu infusé, on passe le tout à la chausse à plusieurs fois.

Ensuite on y mêle de l'eau-de-vie à discretion, & selon qu'on veut que la Liqueur soit plus ou moins violente; puis on y verse de l'essence d'hypocras: cette Liqueur étant faite, on la serre dans des bouteilles, ou on la boit sur le champ. On en fait moins que d'une pinte, si on veut, & ce confortatif est d'un grand secours à la Campagne, & de peu de dépense pour les défaillances de cœur, & les femmes en travail: on peut, si on veut, n'y point mettre d'essence d'hypocras.

Du Café.

On a du Café très-moulu, qu'on met dans une cafetiere telle qu'on l'a, on y verse la quantité d'eau qu'on souhaite, on la fait boüillir, on la retire du feu, puis on y met le Café, un demi quarteron pour pinte d'eau.

Il faut bien soigner de mêler le tout ensemble, & de le bien remuer avec un bâton fait exprès,

puis on remet la cafetiere près du feu. On laisse prendre dix ou douze boüillons à la Liqueur, après quoi on y verse un peu d'eau, pour faire tomber le marc au fond.

On sert ensuite le Café après qu'il est reposé, & on le verse par inclination dans des tasses avec du sucre. On le fait au lait, si on veut, au lieu d'y mettre de l'eau.

Eau Cordiale.

Ayez une pinte de bonne eau-de-vie, une demi-livre de belles cerises, auxquelles vous ôterez les queuës, demi-livre de sucre, un gros de canelle, & autant de cloud de gerofle, mettez le tout infuser au Soleil pendant la canicule dans une bouteille de verre, bien bouchée avec du liége & du parchemin moüillé.

Il faut la renverser tous les jours, afin de bien mêler le marc; après que cette Liqueur a infusé pendant ce tems, on la laisse clarifier, puis on s'en sert au besoin.

Etant prise à jeun, elle est bonne pour les indigestions, cruditez de l'estomach, & coliques causées par le froid, & pour donner de la force aux femmes dans leurs accouchemens.

Eau de Framboises.

Ayez des Framboises bien meures, & passez-les dans un linge, & en tirez le jus, que vous mettrez dans une bouteille de verre, exposée au Soleil jusqu'à-ce qu'il soit clarifié.

Après cela vous le verserez doucement dans un autre vaisseau, crainte de le troubler. Vous en prendrez un demi-septier, que vous mettrez

dans un pot avec une pinte d'eau, & un quarteron de ſucre.

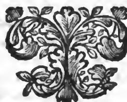
Il faut bien battre le tout enſemble, le verſant d'un vaiſſeau dans un autre: cette eau étant ainſi agitée, on la paſſe dans un linge, on la met rafraichir à la glace ou autrement, puis on s'en ſert.

L'Eau de *Fraiſes*, de *Ceriſes*, & de *Groſeilles rouges*, ſe font de la même maniere, elles ſont fort agréables au goût, & ce ſont des Liqueurs dont on peut à la Ville & à la Campagne regaler ſes amis à bon marché. Ces Eaux rafraichiſſent beaucoup.

Eau de Fleurs d'Orange.

Si vous voulez faire de l'eau de Fleurs d'Orange, vous en prendrez une poignée que vous mettrez dans une pinte d'eau & un quarteron de ſucre; vous battrez bien cette eau ainſi que l'eau de Framboiſes, & quand elle aura pris le goût des Fleurs, on la paſſe dans un linge, puis on la met rafraîchir à la glace, pour la boire avec plus de plaiſir.

Ainſi ſe font les Eaux de *Violettes* & de *Jaſmins d'Eſpagne*: & comme on cultive de toutes ces Fleurs à la Campagne, on eſt perſuadé, que c'eſt faire plaiſir à ceux qui y demeurent, que de leur donner toutes ces inſtructions.





LE MENAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

DES CONFITURES LIQUIDES, ET LA MANIERE D'Y REÜSSIR.



C'Eſt un plaiſir à la Ville & à la Campagne, de ſçavoir déguiſer en pluſieurs manieres les Fruits qu'on y recueille ; car outre qu'on les mange dans leur maturité, ſelon qu'il plait à la nature de nous les donner, on a encore l'agrément d'en avoir en Confiture, pour s'en ſervir dans l'occaſion ; & ſans affecter ici aucun ordre dans les inſtructions que nous allons donner là-deſſus, nous commencerons par les Poires.

Des Poires.

Les Poires ordinairement qu'on confit, ſont le *petit Rouſſelet*, la *Blanquette*, le *gros Muſcat*, & *l'Orange* : Celle-ci étant trop groſſe ſe coupe par quartiers, ou par moitié, afin de mieux prendre ſucre, après qu'on les a paſſées à l'eau.

Prenant donc du Rouſſelet, ou autres Poires de celles dont on vient de parler, & étant bien choiſies, vous les pêlez proprement, leur laiſſant la queuë, & les jettez dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir; enſuite mettez-les bien boüillir, puis vous les tirerez & les jetterez encore dans une autre eau fraîche, tandis que vous ferez d'ailleurs cuire vôtre ſucre dans une poële.

Pour une livre de fruit, il faut une livre de ſucre, que vous ferez d'abord cuire un peu pour y mettre après vos Poires. Laiſſez bien boüillir le tout, & ſoignez de le bien écumer ; vous ne tirerez point vos Poires que leur cuiſſon ne ſoit entierement parfaite, ce que vous connoîtrez, lorſque le boüillon venant à s'abaiſſer, ne fera plus tant de mouſſe ou de bouteilles qu'au commencement, & par les goutes de ſyrop que vous mettrez ſur une aſſiete, qui étant refroidies, ne doivent pas couler, ou doivent, lorſqu'on y touche avec le doigt, faire ſentir une bonne conſiſtance, & faire le filet.

Vos Poires étant cuites, vous les mettrez dans quelque terrine, ou vous les laiſſerez repoſer trois ou quatre jours, afin que toute l'humidité du fruit ſe diſſipe à l'air, & que le fruit prenne ſucre. Après ce tems, ſi vous voyez quelque eau ſurnager le ſyrop, après avoir panché vôtre terrine, vous l'égouterez, & remuerez vôtre

Confiture à la poële pour lui donner un boüillon, puis vous la tirerez, vous la laisserez un peu refroidir, & l'empotterez pour la serrer après, & la servir au besoin.

Il faut la laisser trois ou quatre jours sans la couvrir, afin qu'au bout de ce tems, s'il y paroit encore quelque humidité vous l'égoutiez, pour couvrir après vos pots.

Si du premier coup, vos Poires étoient assez cuites après les avoir égoutées, vous vous contenterez de les faire chaufer, en les remuant un peu avec l'écumoire, & vous les tirerez après dans vos pots, quand elles seront un peu refroidies.

Des Abricots verts.

On prend de ces Abricots lorsqu'ils sont encore tout tendres, & avant que leur noyau soit durci : si vous les voulez faire sans les pêler, il faut pour leur ôter le duvet, les mettre dans l'eau boüillante avec un peu de bon tartre ; puis après on les essuye l'un après l'autre pour les confire ensuite en cette maniere.

Ayez du sucre clarifié, mettez-y vos Abricots ensorte qu'ils baignent dedans, & faites leur prendre sur le feu sept ou huit boüillons, tirez-les & les laissez égouter ; ensuite, vous remettrez vos Abricots dans la poële, vous y ajoûterez un peu de sucre clarifié, vous les ferez encore boüillir, & continuerez ainsi jusqu'à trois ou quatre fois ; & enfin à la derniere fois, vous les laisserez cuire jusqu'à-ce que le syrop soit parfait, ce qui se remarque, comme on l'a dit ci-dessus : puis vous ôterez vos Abricots de dessus le feu pour les mettre en pots après les avoir bien écumez. C'est ainsi qu'on confit les *Amandes vertes.*

Des Abricots meurs.

Pour faire cette Confiture, il faut pêler les Abricots, leur ôter le noyau, faire boüillir de l'eau, les y jetter & leur donner un boüillon ſur le feu, les en retirer & les mettre après dans l'eau fraiche.

Il faut que chaque Abricot ſoit auſſi mollet l'un que l'autre, après cela on les met tous dans du ſucre clarifié, & on les laiſſe boüillir juſqu'à ce qu'ils n'écument plus.

Étant écumez, vous les laiſſez refroidir & les égoutez ſur une paſſoire, tandis que d'ailleurs vôtre ſyrop cuit en conſiſtance raiſonnable pour y jetter après vos Abricots, il faut en augmenter le ſyrop de ſucre clarifié, leur donner encore un boüillon, & les égouter encore.

A la derniere fois, faites encore cuire vôtre ſyrop à part, un peu plus fortement que le premier, après quoi vous gliſſerez vôtre fruit, auquel vous donnerez un boüillon couvert, pour le deſcendre après, l'écumer, & le dreſſer dans des pots. Il faut trois quarterons de ſucre pour une livre de fruit.

Des Prunes

Les Prunes les plus excellentes pour confire, ſont le *Perdrigon*, les *Mirabelles*, l'*Iſlevert*, les *Moyeux* de Bourgogne, la *Diaprée*, l'*Abricotée*, & le *Damas rouge*.

De quelque eſpéce de ces Prunes que vous choiſiſſiez, il les faut prendre quand elles commencet à meurir, les pêler & les jetter dans l'eau fraiche, pour après les mettre boüillir dans une eau qu'on aura fait chaufer auparavant.

On les laisse ainsi sur un petit feu jusqu'à-ce qu'elles commencent à verdir, ensuite on les ôte de dessus le feu, & on les laisse refroidir dans l'eau, étant froides, on les tire, & on les met dans de l'eau fraiche.

Cela fait, ayez du sucre clarifié, & cuit déja en une assez bonne consistance, glissez-y vos Prunes, après les avoir égoutées de leur eau, faites-les boüillir à grand feu, & les écumez, ôtez-les après de dessus le feu, laissez-les refroidir.

Ensuite remettez vôtre poële sur le feu, & faites boüillir vos Prunes jusqu'à-ce que le syrop ait acquis sa cuisson parfaite, après quoi vous les tirerez & dresserez dans des pots, que vous couvrirez quand elles seront refroidies.

Il y en a qui ne pêlent point les Prunes, & qui se contentent de les piquer d'une épingle à trois ou quatre endroits vers la queuë, & sur le corps, pour les empêcher de se déchirer, & faire ensorte qu'elles prennent mieux sucre.

Des Pêches meures.

Elles se confisent comme les Abricots, voyez l'article, & vous y conformez.

Des Coins.

On fait choix de coins qui soient mûrs, on les pêle, on les coupe par quartiers, on ôte les trognons, & on met les fruits dans l'eau fraiche, pour après les faire boüillir dans d'autre, jusqu'à-ce qu'ils commencent à s'amollir.

Après cela, il faut faire une décoction des pêlures, des trognons, & de quelques parties d'autres Coins, la passer au tamis, ou à travers un linge, & s'en servir pour confire vos Coins destinez poun cela.

Vous mettez du ſucre dans cette décoction, vous l'y faites clarifier, & prenez après une conſiſtance de ſyrop, puis vous y mettrez vos Coins, qui doivent boüillir à petit feu ; il eſt bon de les tenir couverts pour leur faire prendre couleur.

Pour bien conduire ces Coins juſqu'à leur cuiſſon, on obſerve de les ôter quelquefois de deſſus le feu, de les y remettre, après qu'ils ſe ſeront un peu repoſez de fois à autre, & cela juſqu'à-ce que le ſyrop ait acquis un conſiſtance de gelée.

Après quoi vous dreſſerez vos Coins dans des pots, & les couvrirez lorſqu'ils ſeront refroidis. Pour donner une belle couleur aux Coins, il faut y ajoûter de la cochenille boüillie dans de l'eau avec de l'alun & de la crême de tartre, & paſſée après dans un linge blanc.

Des Noix.

Il faut choiſir les Noix tendres, & avant que la coquille durciſſe, les pêler juſqu'au blanc, & les jetter à meſure dans l'eau fraiche, après quoi vous les ferez boüillir à gros boüillons, juſqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, elles n'y tiennent point.

Il eſt tems pour lors de les tirer, & de les mettre dans de l'eau fraiche, puis on les preſſe par le milieu pour y ficher un cloud de gerofle, ou de canelle coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron.

Cela fait, vous gliſſez vos Noix dans une eſpéce de ſyrop clair & déja préparé, vous leur y donnez pluſieurs gros boüillons, & les laiſſez de repos environ une demi-heure, remettez-les après ſur un grand feu, faites prendre à leur ſy-

rop une bonne consistance, & quand vous jugerez qu'elles auront acquise leur parfaite cuisson, vous les dresserez dans des pots, & les serrerez pour vous en servir dans l'occasion.

Il y en a, pour donner un bon relief à cette Confiture, qui y délaient un peu d'Ambre, & en rendent ainsi le goût semblable aux Noix qui nous viennent de Roüen.

Des Cerises sans noyau.

Vous choisirez de grosses Cerises, non tournées, & d'une couleur vive & vermeille, vous en ôterez les queuës & les noyaux, & vous aurez du sucre clarifié à la poële, dans lequel vous mettrez vos Cerises, vous les y ferez boüillir à grand feu, soignant de les bien écumer.

Ensuite vous les tirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir, pour les y remettre après, & les y faire boüillir à gros boüillons.

Cela observé, ôtez-les tout-à-fait lorsque vous les jugerez cuites, par les épreuves dont on a parlé, écumez-les bien, s'il en est besoin, & les dressez à l'ordinaire.

On leur donne une belle couleur, si on ajoûte dans la cuisson des Cerises du jus de groseilles, & le goût de framboises, en y mêlant parmi un peu de ce fruit.

On fait des *Cerises avec le noyau*, qui ne sont pas moins bonnes que les precedentes, excepté qu'elles ne se servent point si proprement : pour la façon de les faire, c'est la même chose que pour les Cerises sans noyau.

On fait pour le Ménage des *Cerises à mi-sucre*, qu'on reserve pour les collations du Carême, ou pour en donner à quelque Domestique ma-

lade, ou quelques pauvres infirmes, retenant les autres Cerifes pour s'en faire honneur dans les occafions.

Des Grofeilles.

On prend de belles Grofeilles rouges, auxquelles on ôte les queuës, on les met dans du fucre clarifié, & déja tant foit peu reduit en fyrop, on les fait bien boüillir, & on les écume. Il faut enfuite les ôter de deffus le feu, & les laiffer refroidir, pour les y mettre derechef, les faire boüillir & les écumer, jufqu'à-ce que le fyrop foit devenu prefque en gelée; ce qu'on remarque, lorfque trempant une cueilliere dedans, elle rougit: cela étant, vous ôterez vos Grofeilles de deffus le feu, vous les écumerez, s'il en eft befoin, & les empôterez à l'ordinaire.

Il faut une livre de fucre, pour une livre de fruit. On donne auffi le goût de framboifes aux grofeilles, de la même maniere qu'on fait aux cerifes: cela leur fait prendre un parfum agréable.

Des Framboifes.

Les Framboifes fe veulent confire comme les grofeilles, excepté qu'il ne faut pas qu'elles cuifent tant: on doit les choifir belles, fort peu meures, bien entieres, & leur ôter leurs queües.

Du Verjus.

On confit le Verjus fans pepins, ou avec fes pepins, il fe fait également bien d'une & d'autre façon, on choifit pour cela du *Bourdelais*, ce raifin eft appellé *Gray* en Bourgogne, il faut le choifir beau, faire fremir de l'eau, & y jetter

les grains après les avoir détachez de leur grape; on les tire de l'eau, quand ils commencent à monter, & après les avoir ôtez de dessus le feu pour les mettre dans une autre eau fraîche.

Cela fait, mettez vôtre Verjus reverdir sur le feu, pour le tirer & l'égouter après; le glisser ensuite dans du sucre clarifié, & qui a déja un peu boüilli, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il veüille fremir; alors on le tourne bien avec l'écumoire, on l'écume de même, puis l'ayant remis sur le feu, & l'y ayant donné un boüillon couvert, on l'empotte.

Du Muscat.

Ce Raisin se confit comme le verjus, il faut le choisir beau & avant qu'il ait acquis sa maturité, & qu'il est encore verdelet; on a coûtume de lui ôter la peau, & les pepins.

Des Meures.

Les Meures se doivent prendre un peu vertes pour se bien confire, autrement elles s'emmarmeleroient: il faut trois quarterons de sucre pour une livre de fruit, elles se font comme les cerises, excepté qu'elles ne sont pas si longues à cuire.

Cette Confiture est bonne pour ceux qui sont atteints du mal de gorge.



CHAPITRE II.

DES GELE'ES.

L'Envie de confire toutes sortes de fruits à la Ville & à la Campagne, fait naître celle d'en faire des Gelées: cette varieté de déguiser

ainſi ces fruits, plaît beaucoup ; on s'en fait honneur dans les occaſions, & on joüit du plaiſir d'en manger quand on veut.

Gelée de Pomes.

Pour faire de la Gelée de Pomes, il en faut prendre, les caſſer, & les bien faire boüillir dans de l'eau ; étant bien cuites, on les paſſe à travers un linge, & ſur une pinte de ce jus on met trois quarterons de ſucre.

On fait bien boüillir le tout, & juſqu'à-ce que le ſyrop ait acquis une bonne conſiſtance, ſoignant toûjours de le bien remuer & de l'écumer de même ; puis vous tirerez vôtre Gelée dans des pots tels que vous voudrez.

Les Pomes de Courpendu ſont bonnes pour cela, avec le Calville : lorſqu'on veut que la Gelée ſoit rouge, & pour y contribuer avec avantage, il faut toûjours laiſſer cette Gelée couverte en cuiſant, y ajoûtant du vin vermeil, ou de la cochenille preparée.

La Gelée blanche, ſe fait avec les pomes de Reinettes, il faut bien auſſi ſe donner de garde en cuiſant de la couvrir.

Gelée de Coins.

C'eſt proprement le *Cotignac d'Orleans.* Voici comment il ſe fait.

On prend des Coins qu'on coupe par quartier, on les met cuire dans de l'eau juſqu'à-ce qu'ils ſoient en marmelade, puis on paſſe le tout dans un linge blanc en le preſſant fortement avec la main.

Enſuite vous prenez ce jus, vous le mettez dans la poële, dans du ſucre déja clarifié, &

cuit un peu en confiftance de fyrop : vous remuez bien le tout ; il faut autant pefant de fucre que de jus, & le laiffer cuire jufqu'à-ce que vous voyez qu'il foit devenu en gelée. Il y en a pour donner couleur à cette Gelée, qui y mettent du Vin vermeil, d'autres de la Cochenille preparée ; puis ils dreffent cette Gelée dans des boëtes ou dans des pots.

Si pendant l'année cette Gelée venoit à chancir ou à candire, il n'y auroit qu'à faire boüillir de l'eau claire & en verfer par-deffus, cela la rendra belle comme fi elle venoit d'être faite.

Gelée de Cerifes.

Vous preparerez vos Cerifes comme fi vous vouliez les confire, & les mettrez dans du fucre clarifié, & déja un peu épaiffi, & vous les laifferez cuire jufqu'à-ce que le fyrop ait pris une confiftance de gelée, ce que vous remarquerez aifément, puis vous les tirerez & les pafferez au tamis, pour après le mettre en pots : il faut auffi pefant de fucre que de fruits.

D'autres tirent le jus des Cerifes qu'ils paffent à travers un linge, puis ils le mettent dans du fucre déja un peu cuit, ils le font boüillir, foignant bien de l'écumer, & le laiffant cuire jufqu'à la conftance neceffaire à une Gelée ; ce qui fe connoît par les marques que voici.

Mettez des goutes de ce Syrop fur une affiette, laiffez-les refroidir, & fi après ces goutes s'enlevent fans y tenir, c'eft figne que la Gelée eft cuite. Il eft bon pour donner couleur à la Gelée de Cerifes, d'y mêler un peu de jus de Grofeilles.

Gelée de Verjus.

On prend du Verjus, & on lui donne un boüillon dans l'eau, on le paſſe dans un gros linge : on fait cuire d'ailleurs des pomes dont on tire la décoction, qu'on mêle avec le Verjus, puis on le laiſſe cuire, & on en éprouve la cuiſſon, comme de la gelée de Ceriſes.

Gelée de Groſeilles vertes.

Ayez de belles Groſeilles bien choiſies, ôtez-en les pepins & les paſſez à l'eau ſur le feu, laiſſez-les y boüillir juſqu'à ce qu'elles ſoient un peu ramollies, enſuite vous les jettez dans du ſucre cuit à part, vous les y faites bien boüillir en les écumant juſqu'à ce que le ſyrop ait pris conſiſtance de gelée, puis vous les paſſez au tamis & les empotez après, pour vous en ſervir au beſoin.

Gelée de Framboiſes.

Elle ſe fait de la même maniere que celle de Groſeilles. Obſervez ſeulement qu'on prend quatre livres de Framboiſes, deux de Groſeilles, & cinq livres de ſucre ; ainſi du reſte à proportion.

Gelée d'Epine-vinete.

Cette Gelée ne demande point d'autres ſoins que celles de Groſeilles : conſultez l'article.

Digitized by Google



CHAPITRE III.

Des Confitures seches, et Pates sucre'es de plusieurs sortes.

On eſtime les Confitures ſéches en ce qu'elles ſont de garde, qu'elles s'envoyent fort loin, & qu'elles ſe preſentent avec honneur aux perſonnes de diſtinction & autres, qui vous viennent voir à la Ville ou à la Campagne; c'eſt un grand ſecours en hyver pour les deſſerts.

Il faut d'abord établir pour maxime generale, que tout fruit qu'on met ſécher, doit auparavant avoir été confit au liquide; ainſi ſupoſez cette premiere façon donnée, & qu'on veüille avoir des poires confites au ſec, voici comment il s'y faut comporter.

Poires au ſec.

Si on veut les mettre au ſec ſi-tôt qu'elles ſont confites, il faut leur donner quelques boüillons plus que pour les garder au liquide, & les pouſſer juſqu'à-ce que le ſyrop commence à prendre une conſiſtance de conſerve.

Alors on tire les Poires, on les met ſur des ardoiſes ou des feüilles de fer blanc, obſervant qu'elles ne ſe touchent point l'une à l'autre, puis on les porte à l'étuve.

Ce que c'eſt qu'une Etuve en terme de Confiſeur.

Cette Etuve eſt un petit cabinet bien fermé de tous côtez, garni en dedans, & tout-au tour de

de tablettes à jour & faite de fil de fer ; dans le bas de cette Étuve, on met une poële ou des réchauts pleins de feu, dont la chaleur contribuë à dessecher ce qu'il y a d'humide sur les fruits qu'on retourne de tems en tems, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, autant de fois qu'on le juge à propos, & jusqu'à-ce qu'ils soient bien secs.

Si on veut ne secher les fruits qu'à mesure qu'on se trouve en avoir besoin, vous prendrez vos Poires confites au liquide, vous en ferez liquifier le syrop, en mettant vôtre pot dans une terrine d'eau, que vous laisserez boüillir sur le feu environ une demie-heure, vôtre fruit alors se détachera facilement, & vous le mettrez sur des ardoises, pour les faire sécher à l'étuve.

Vos Poires étant bien séches, vous les rangez proprement dans des boëtes, mettant à chaque lit de fruit une feüille de papier : il ne faut pas que les Poires soient pressées les unes contre les autres, crainte d'en ôter la glace, qui fait une partie de leur beauté.

Pomes au sec.

On fait, si l'on veut, des Pomes au sec, qu'on confit d'abord comme les Poires, mais comme ce fruit ainsi déguisé ne donne pas une confiture bien exquise, on ne s'avise gueres d'en faire ; cependant si la curiosité, ou certain goût particulier, sollicitoit à le faire, il faudra choisir pour cela des Pomes de Reinettes, & on les séchera comme les Poires.

Prunes au sec.

On les confit au liquide pelées ou sans peau, puis on les met sécher avec les mêmes précautions que les Poires, ensuite on les serre dans

des boëtes pour les conserver & s'en servir au besoin.

Abricots verts au sec.

Ayant été preparé comme pour le liquide, soit qu'on veüille d'abord les mettre au sec, ou attendre plus tard, on se comporte en cela comme aux Poires.

Ceux qui ont confit des *Amandes*, peuvent, pour les faire sécher, se servir des mêmes voyes. On conseille neanmoins pour l'un & l'autre de ces deux fruits, de les faire sécher si-tôt qu'ils sont confits, parce qu'ils sont très-sujets à prendre graisse, & qu'on ne sçauroit assez-tôt, à cause de cela, leur donner l'étuve.

Abricots jaunes au sec.

Ces Abricots-ci se séchent comme les précedens, c'est-à-dire, qu'après que leur syrop est liquifié; on les en tire pour les faire égouter, pour après les ranger sur des ardoises bien propres, & les porter à l'étuve jusqu'au lendemain matin, qu'on les retourne, & le soir même encore. Il faut se donner ces soins à toutes sortes de fruits qu'on fait sécher, jusqu'à-ce qu'ils le soient parfaitement: ensuite on les met proprement dans des boëtes garnies de papier en dedans, après les avoir poudrez de sucre.

Pêches au sec.

Les Pêches & les Pavis seront mis au sec comme les Abricots.

Cerises au sec.

Vos Cerises étant confites, vous les portez à l'étuve jusqu'au lendemain matin, puis vous

les tirez pour les faire égouter & les ranger ſur les ardoiſes ; il faut les poudrer de ſucre, elles en paroiſſent plus belles.

Groſeilles au ſec.

On les confit en bouquets, étant confites, & après les avoir laiſſé repoſer une nuit dans leur ſyrop, on y aporte les mêmes ſoins qu'aux Ceriſes.

Noix blanches au ſec.

Les mêmes précautions qu'on a raporté ci-deſſus, pour ſécher les fruits, doivent être gardées à l'égard des Noix blanches.

Oranges au ſec.

Ayez des Oranges de Portugal, pêles-les fort legerement ; puis, ſi vous les voulez confire entieres, faites un trou à l'endroit de la queuë, par où vous puiſſiez adroitement les vuider.

Enſuite vous les mettrez tremper à meſure dans de l'eau, que vous ferez boüillir pour en ôter l'amertume, les changeant pluſieurs fois, tant qu'elles n'ayent plus aucun goût d'amer.

Cela fait, vous les tirerez du feu, & les jetterez dans d'autre eau tiede, puis vous aurez tout prêt du ſucre clarifié, dans lequel vous les mettrez, après leur avoir un peu laiſſé égoûter leur eau.

Obſervez qu'il faut que vos Oranges boüillent juſqu'à-ce que le ſyrop ait pris une conſiſtance de conſerve : pendant leur cuiſſon, on doit toûjours les remuër & les retourner avec la gâche, après quoi on les tire, on leur laiſſe bien égouter le ſucre qui eſt dedans, pour les porter enſuite à l'étuve.

On confit auſſi les Oranges en quartiers. On ne preſcrit point ici la quantité de ſucre clarifié dont il eſt beſoin pour confire ces Fruits, il ſufit de dire qu'il eſt neceſſaire qu'ils nagent dedans : Ce qui en reſte après qu'elles ſont cuites, s'employe à autre choſe.

On fait auſſi de *Zeſts* d'Oranges, qui ne ſont autre choſe que la peau de ces fruits coupée comme par lardons : on les confit comme les Oranges, & on les fait ſécher de même.

Citrons au ſec.

Les Citrons ſe confiſent & ſe ſéchent comme les Oranges, le ſucre qui en reſte peut ſervir à faire de la conſerve de Maſſepain, & des Noix vertes.

DES PATES.

Pâtes de Poires.

Pour faire cette Pâte, on prend des Poires des meilleures qu'on puiſſe avoir, telles que le petit Rouſſelet, & autres bonnes Poires qui ſoient caſſantes tant d'Eté que d'Hyver ; on les met à la braiſe.

Etant cuites, prenez-en ce qui paroît de couleur rouſſatre, & ce qu'il y a de plus cuit, paſſez-le au tamis en le preſſant, après cela vous mettrez cette Pâte dans du ſucre clarifié, que vous ferez cuire à petit feu, ſoignant de la remuer continuellement, crainte qu'elle ne brûle & ne s'attache au fond, & continuer ainſi juſqu'à-ce qu'elle ait acquis ſa parfaite cuiſſon, ce qui ſe remarque lorſque cette Pâte quitte la poële.

Après cela, il faut tirer cette Pâte, la dreſſer ſur des ardoiſes en guiſe de Macarons, pour la

mettre ſécher à l'étuve. Il faut bien être ſoigneux de bien retourner ces Pâtes, afin qu'elles ſéchent comme il faut, enſuite on les ſerre proprement dans des boëtes.

Pâtes de Pomes.

Pour faire les Pâtes de Pomes, on prend des Pomes de Reinettes ou de Courpendu, les plus belles que l'on peut; on les coupe par moitiez, on leur ôte la tête & le trognon, puis on les fait boüillir dans de l'eau pour les paſſer après comme les poires.

Etant paſſées, vous mettez auſſi peſant de marmelade que de ſucre, dans lequel, après qu'il eſt clarifié, vous laiſſez cuire vôtre Pâte comme celle des Poires, vous la dreſſez de même & la faites ſêcher à l'étuve.

Il y en a pour rendre cette Pâte délicate, qui pilent parmi la marmelade quelques Abricots confits, qu'ils paſſent enſemble; cela ne peut que donner un bon relief à la Pâte de Pomes.

Pâtes de Prunes.

Les Mirabelles, l'Iſle-vert & les Perdrigons, ſont les Prunes dont on ſe ſert ordinairement pour faire de la Pâte de Prunes.

Il faut de l'une ou de l'autre, qu'on choiſit, en ôter le noyau, les paſſer à l'eau ſur le feu, juſqu'à-ce qu'elles ſoient devenues toutes mollettes; enſuite on les égoute, on les paſſe au tamis en les preſſant; puis on met ce qui en ſort dans un poëlon, on le fait cuire comme les pâtes ci-deſſus, & ſécher de la même maniere.

Il ſe fait en Bourgogne une *Pâte de Prunes de Moyen*, qui ſe façonne de même que les autres, hors qu'on ne la cuit pas juſqu'à-ce qu'elle quitte le poëlon.

Pâte d'Abricots.

Pour la Pâte d'Abricots, elle se façonne comme les précedentes, en faisant un peu boüillir le fruit, & ôtant la peau aux endroits où elle est rouge : il ne faut que demie-livre de sucre à livre de fruit, & si ce sont des Abricots verts, vous y en mettrez trois quarterons.

Pâte de Pêches.

Elle se fait comme celle des Abricots.

Pâte de Cerises.

On prend des Cerises bien meures, qu'on passe à l'étamine, on en broye les peaux dans un mortier, on les passe au tamis, on mêle tout ce qui en est sorti, on le met dans le poëlon avec du sucre clarifié, demie-livre pour livre de fruit, & on laisse cuire cette Pâte comme les autres.

Quelques-uns font boüillir un peu ces Cerises dans l'eau, & les laissent après égouter dans une passoire percée fort dru, puis mettent ce dégoût dans le poëlon, & le font cuire à l'ordinaire.

Pâte de Groseilles.

La Pâte de Groseilles se fait comme celle de Cerises, après les avoir épluchées soigneusement de leurs ordures & leur avoir ôté la queuë. Cette Pâte est excellente.

Pâte de Framboises.

Il faut pour cela que les Framboises soient bien meures : cela observé, vous leur ôtez les queuës, & les passez dans un tamis de crin bien délié, puis on en façonne la Pâte comme celle de Cerises. On estime beaucoup cette Pâte à cause de son goût agréable.

Pâte de Verjus.

La Pâte qu'on en fait est très-bonne, & se fait de la même maniere que celle des Cerises, ayant auparavant observé tout ce qui a été dit pour la confiture.



CHAPITRE IV.

DES CONSERVES ET MASSEPAINS.

C'Est encore ici un vrai divertissement pour la Ville & pour la Campagne, que de sçavoir déguiser adroitement, & d'une maniere propre à flatter agréablement le goût, les fleurs & les fruits d'un Jardin. La methode en est très-facile, & la pratique décide du fait.

Conserve de Violettes.

On a de la Violette, on en épluche les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet, on les broye bien dans un mortier de marbre ou de pierre, tant que le tout soit si délié, qu'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feüilles.

Cela fait, passez-les dans un linge & tirez-en le jus, que vous mettrez dans le poëlon & dans du sucre qui aura déja pris quelque consistance de syrop. A une livre de sucre, il faut environ un verre d'eau.

Quand vôtre jus est mêlé avec vôtre sucre, il faut bien le remuer avec la gâche & l'écumer. Vous le laissez ainsi boüillir jusqu'à-ce qu'il soit reduit en conserve; ce qui se connoît en trois manieres.

La premiere : quand en tournant & mêlant vôtre ſucre de tous côtez, vous retirez vôtre gâche ſans l'égoûter que très-peu, & que la ſecoüant fortement avec la main, vôtre ſyrop s'en va comme en filaſſe volante.

La ſeconde : quand ayant retourné vôtre ſucre, vous laiſſez égoûter vôtre gâche, & que dans les dernieres goutes qui tombent, il y reſte comme un petit filet qui ſe retraiſſit en montant, ſe tortillant en maniere de queuë de cochon.

Et la troiſiéme : lorſqu'après avoir boüilli longtems, vous voyez que vôtre ſyrop s'épaiſſit, & qu'au lieu qu'il faiſoit ſon boüillon dans le milieu, il ſe fait de tous côtez, mais plus lentement.

C'eſt alors qu'il faut tirer vôtre Conſerve de deſſus le feu, & la laiſſer tant ſoit peu refroidir, après quoi on prend la compoſition pour la verſer dans des moules de papier.

Etant froide, ôtez-en cette Conſerve pour la couper avec la pointe d'un coûteau de telle maniere que vous voudrez. S'il arrive qu'elle tienne au papier, faites chaufer un petit ais & poſez vos moules deſſus, cela détachera vos Conſerves, & elles ſe levront aiſément. Pour quatre livres de ſucre, il faut environ gros comme un œuf d'Oye de fleurs de Violettes pilées. Jugez du reſte à proportion.

Conſerves de Bourache & de Bugloſe.

Les Conſerves de Fleurs de Bourache & de Bugloſe ſe font de la même maniere.

Conſerve de Roſes.

Vous prendrez des Roſes de Provins les plus rouges, vous les ferez ſécher dans des ſachets

de papier au Soleil ou au feu, étant bien séches, vous les pilerez dans un mortier, & les passerez dans un tamis bien délié.

Ensuite prenez quatre onces de cette poudre, détrempez-la dans le jus de quatre Citrons bien clarifié ; faute de jus de citron, vous vous servirez de verjus : le tout étant bien délaié, vous le verserez dans du sucre cuit déja en consistance de Conserve, vous incorporerez le tout ensemble avec la gâche, en le remuant fortement de tous côtez, jusqu'à-ce que vôtre Conserve ait pris couleur, & que vous la voyez achever.

Quand vous voudrez la dresser, vous la taillerez comme il vous en prendra fantaisie. Si vôtre Conserve se refroidit trop vîte, & qu'elle ne vous donne pas le loisir de la dresser, vous mettrez vôtre poëlon sur un feu lent, pourvû qu'il la chaufe un peu, & la rende maniable ; cela sufit pour la tirer entierement.

Il faut observer de ne point faire la pâte de Roses trop liquide, avant que de la mettre dans le sucre, car la conserve se décuiroit trop, à cause du jus de citrop. C'est assez qu'elle en soit empreinte par-tout, de maniere que cette pâte se puisse mettre en pelottes sans qu'elle coule.

On ne fait gueres à la fois de cette Conserve, car plus elle est fraîche faite, plus elle est belle ; on se contente d'avoir toûjours de la poudre de ces Roses en reserve, afin d'être à portée d'en faire de la pâte quand on voudra.

Conserve de Fleurs d'Oranges.

Elle se fait en prenant gros comme un œuf de Fleurs d'Oranges, qu'on épluche de leurs boutons, on les hâche bien, puis on les jette

dans du ſucre cuit en conſiſtance de conſerve; on remuë bien le tout avec une gâche, faiſant enſorte que cette compoſition ſoit également fournie par-tout. Il faut toûjours remuer juſquà-ce que le ſucre prenne par-deſſus, & forme une petite glace, après quoi on dreſſe la Conſerve comme les autres.

Il y en a, au lieu de hâcher les fleurs d'Oranges, qui les pilent dans un mortier, & qui les mettent après dans le ſucre pour achever leur Conſerve comme nous l'avons dit.

Conſerve de Fleurs des Jaſmins d'Eſpagne.

Elle ſe façonne de même que celle de fleurs d'Oranges.

Conſerve de Framboiſes.

Pour faire cette Conſerve, on prend des Framboiſes qu'on preſſe legerement, on en tire le jus qu'on met dans un verre pour le laiſſer clarifier; puis vôtre ſucre étant cuit en conſiſtance de Conſerve, & tiré hors du feu, vous verſez ce jus dedans, y en mettant ce que vous jugez à propos, pour ne point décuire vôtre ſucre; étant faite vous la dreſſez à l'ordinaire.

Conſerve de Groſeilles.

Elle ſe fait comme la précedente : quelquesuns pour rendre ces Conſerves plus belles, y mêlent un peu de jus de Ceriſes; en effet, cela leur donne un très-bel œil & les rend très-delicieuſes.

Conſerve d'Epine-Vinete.

Cette Conſerve eſt très-agréable; la maniére de la faire eſt ſemblable aux précedentes.

Conserve d'Orange.

Vous prenez des rapures d'Orange, que vous faites tomber dans l'eau fraîche, crainte qu'elle ne noirciſſe, vous la mettrez infuſer ſur le feu pour en ôter l'amertume ; ce que vous reïterez pluſieurs fois, juſqu'à-ce que ſon goût amer en ſoit entierement dehors.

Cela fait, vous la mettrez dans un linge blanc que vous tordrez pour en faire ſortir toute l'eau, enſuite vous la verſerez dans un plat d'argent ou de terre, vous la ſécherez ſur le feu en la maniant continuellement, car elle s'attacheroit au plat.

Cette rapure étant preſque ſéche, vous la mettrez dans du ſucre cuit, comme on l'a déja dit, & l'acheverez ainſi que les autres Conſerves.

Si vous voulez y ajoûter un peu de jus de Citron ou d'Orange, après que vôtre poudre aura été bien mêlée, cela en relevera le goût.

Vous pourrez mettre à deux livres de ſucre, gros comme une balle à joüer à la longue paûme, de poudre d'Orange, & du jus à diſcretion, prenant garde de ne pas trop décuire le ſucre.

Conſerve de Citron.

Elle ſe fait de même que celle d'Orange, rapant non ſeulement de la peau jaune, mais encore de la chair, juſqu'à la pulpe qui eſt en-dedans ; le jus de Citron n'y doit point être oublié.

On fait auſſi de la Conſerve de *jus de Citron*, ſans y mettre de la chair rapée, mais elle n'a que l'acidité de ce fruit, & n'eſt pas ſi agréable que celle de rapure : elle ſe façonne au reſte de même que les conſerves précedentes.

Conserve d'eau de fleur d'Orange.

Cette Conserve ne demande pas d'autres soins que celle de jus de Citron, on l'ordonne pour les défaillances de cœur qui surviennent aux femmes grosses.

Conserve de Pistaches.

Il faut les pêler à l'eau chaude, puis les piler dans un mortier, les arrosant avec de l'eau de fleur d'Orange, crainte qu'elles n'huilent.

Cela fait, on les met dans du sucre cuit en Conserve, on mêle bien le tout ensemble; jusqu'à ce que cette Conserve soit parfaite, puis on la dresse.

Il y en a qui ajoûtent un peu de Musc, ou d'Ambre gris mêlé avec du sucre passé au tamis; cette Conserve est admirable, & merite d'être servie sur table.

Autrefois on faisoit de ces pâtes de conserve mille petits colifichets, on contrefaisoit des tranches de jambon, des cervelats, des rubans d'Angleterre de plusieurs couleurs, des chifres & autres choses de cette sorte; mais comme cela n'est plus d'usage, on n'a pas jugé à propos d'entrer dans ce détail, qui ne pourroit que satisfaire vainement la curiosité du Lecteur. Passons aux Massepains.

DES MASSEPAINS.

Massepain friand.

La pâte de Massepain est un composé d'amandes douces, ou ameres. d'avelines, de pistaches, de noyaux d'abricots ou de pêches: on y mêle, si on veut, des quatre semences froides. Tous ces ingrediens se travaillent de même façon,

Pour le faire excellent, on prend une livre d'amandes qu'on pêle au sortir de l'eau chaude, puis qu'on jette dans de la fraîche, à mesure qu'on les dépoüille de leur peau, on les retire après de cette eau, on les essuïe avec un linge bien sec, & on les met dans un mortier pour les bien piler. Vous les arroserez, en les pilant, d'eau-rose, ou pour le mieux, de celle de fleur d'orange, crainte qu'elles n'huilent, ce qui rendroit le Massepain desagréable.

En pilant les Amandes, vous y ajoûterez petit-à-petit du sucre en poudre que vous incorporerez bien ; cela fait, vous passez cette pâte à travers le tamis, afin que s'il y restoit quelques morceaux d'Amandes qui fussent trop gros, on les pilât encore.

Cette pâte étant ainsi preparée, vous la mettrez dans une poële à confiture ; vous la faites cuire à petit feu, jusqu'à-ce qu'elle quitte le fond de la poële, observant toûjours de tourner ce Massepain pour l'empêcher de brûler.

Pour éprouver si le Massepain est cuit, on en prend un morceau, s'il a quelque petit goût de rôty, sa cuisson est parfaite, sinon, on continuë toûjours à le remuer.

Etant cuit, on le verse dans quelque vaisselle de fayance poudrée de sucre, afin que le Massepain ne s'y attache point ; lorsqu'il est presque refroidi, on le met sur une table bien propre, on manie bien cette pâte, on l'étend sous le rouleau en maniere d'abaisse, & on le façonne comme on veut, c'est-à-dire, en tourtes ou en petits pains, auxquels vous donnerez quelle figure que vous voudrez.

Cela fait, vous mettrez tout cela cuire au four moyénement chaud, pour faire prendre à vos

Maſſepains une couleur rougeâtre tout-au-tour; vous les retirerez enſuite, les laiſſerez refroidir, & les glacerez avec du ſucre en poudre battu dans de l'eau de roſe, ou celle de fleur d'orange. Il faut que cette glace ait la conſiſtance du miel : on ſe ſert d'un coûteau pour l'étendre.

On doit encore après cela mettre les Maſſepains au four pour cuire cette glace, & quand elle ſera gonflée, vous les tirerez, les laiſſerez refroidir, & les ſerrerez en lieu ſec, pour vous en ſervir dans l'occaſion.

Il y en a, au lieu de mêler le ſucre en poudre avec les Amandes pilées, qui mettent ces Amandes dans du ſucre déja reduit en ſyrop, mêlant bien le tout enſemble & travaillant la pâte comme il a été dit.

Quand on fait des Tourtes, & après leur avoir donné couleur, on les glace à l'ordinaire, on les pique deſſus de Piſtaches, d'écorce de Citron, ou d'Orangeat, puis on les remet au four pour les perfectionner.

Quelques-uns garniſſent le milieu de ces Tourtes de quelques Confitures : on façonne auſſi du Maſſepain en petits flancs, qu'on remplit auſſi de Confitures telles qu'on les a.

Maſſepains de Piſtaches & d'Avelines.

Ils ſe font comme le precedent, on les déguiſe ſous pluſieurs formes, & autant que le genie en cela peut l'inſpirer : on en façonne des eſpéces de Macarons; ce ſont ceux-là qui ſe ſervent le plus ordinairement ſur table.

Maſſepain ordinaire.

Il faut à une livre de ſucre, une livre d'amandes pilées comme on a dit, & cuire à demi la

pâte : étant presque refroidie, on y ajoûte quatre blancs d'œufs foüettez, puis on façonne les Massepains comme on veut, pour les mettre cuire au four doux, on les glace avec du sucre & des blancs d'œufs battus qui forment de la mousse, & c'est la dessous qu'est l'eau dont on se sert pour cela.

C'est ainsi que les Pâtissiers font leur Massepain, & qu'on le peut faire à peu de frais à la Ville & à la Campagne.

Massepain d'Orange.

Preparez vôtre sucre & vos amandes comme il a déja été dit, prenez ensuite une demi-livre de chair d'orange confite liquide, égoutez-en le syrop, pilez-la, & la mettez avec vos amandes.

Il faut bien travailler le tout ensemble, le bien incorporer, & le faire cuire dans un poëlon, en remuant toûjours le fond & les côtez, jusqu'à-ce que vôtre pâte n'y tienne plus, après cela, vous glacerez vos Massepains à l'ordinaire, & les façonnerez à vôtre fantaisie.

Massepain de Citron.

On le travaille de même que celui d'Orange, prenant pour cela de la chair de Citron, ou de la Marmelade.



CHAPITRE V.

COMPOTES DE PLUSIEURS SORTES.

IL n'eſt rien de mieux inventé que les Compotes pour garnir agréablement un fruit, & en peu de tems; & on peut dire, particulierement à la Campagne, que c'eſt un ſecours qui donne d'autant plus de ſatisfaction pour le goût, qu'il fait d'honneur ſur une table par la décoration qu'il donne à un fruit. Il eſt queſtion de ſçavoir comment ſe fait cette eſpéce de Confiture.

Compote de Poires.

Les Poires qu'on emploie le plus ordinairement pour les Compotes pendant l'Eté, ſont le *petit Rouſſelet*, les *Blanquettes*, & les *Muſcates:* en Automne, le *Bezi-d'hery* & le *Meſſire Jean*; & en Hiver le *Certeau*, le *Franc-Real* & le *Bon Chrétien d'Hyver*.

Pour faire cette Compote comme il faut, on pile ces Poires, & on les met dans un pot de terre neuve. A une livre de fruit, il ſuffit d'un quarteron de ſucre, ajoûtez-y de l'eau & de la canelle, juſqu'à ce que le tout trempe, & un verre de vin vermeil à moitié de la cuiſſon; laiſſez boüillir ces Poires, les tenant toûjours bien couvertes, d'autant que cela leur donne une belle couleur rouge, il faut ſoigner de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot, & les faire cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſyrop ſoit parfait.

Autre.

On fait boüillir des Poires à grande eau, jusqu'à ce qu'elles soient amolies, on les tire & on les met dans l'eau fraîche pour les pêler.

Etant pêlées, on les pique à la tête d'un cloud de gerofle, qui, autant qu'on le peut, doit penetrer jusqu'au cœur, après cela, on les fait cuire dans de l'eau & du sucre, jusqu'à ce que le syrop ait pris une bonne consistance, puis on les tire. Si les Poires sont grosses, on les coupe par moitiez ou par quartiers, soignant de leur ôter le trognon.

Compote de Pomes.

Vous aurez des Pomes de Reinettes, vous les pêlerez, les couperez par moitiez, en ôterez proprement le cœur, & les jetterez en eau fraîche. Vous en prendrez aussi les pelures, & celles d'autres Pomes que vous couperez aussi par petits quartiers, & que vous ferez bien boüillir. Etant cuites, vous les passerez dans un linge bien blanc, & vous vous servirez de l'eau qui en aura dégouté, pour mettre dans un poëlon avec du sucre à discretion, & selon la quantité de Pomes dont vôtre Compote doit être composée.

Faites après cela boüillir le tout à grand feu, jusqu'à ce que vôtre fruit soit cuit, soignant quelque fois de le retourner avec la cuilliere, tirez-le ensuite, & le laissez égouter sur une serviete blanche.

Ensuite vous le dresserez dans une jatte, ou sur une assiete de fayance, vous acheverez de faire prendre à vôtre syrop sa cuisson parfaite, en l'augmentant d'un peu de sucre & de jus de citron. Etant achevé & refroidi, vous le dressez sur vos pomes & les servez.

Si vous prenez des *Pomes de Calville*, il faudra les couper par moitiez, les mettre cuire dans de la décoction de Pomes de Reinettes, & les achever comme la précedente, excepté qu'on y ajoûte du vin rouge au lieu de jus de citron.

D'autres sans tant de façons, prennent des Pomes qu'ils pêlent & coupent par moitiez, qu'ils mettent dans un poëlon avec de l'eau, & un bon quarteron de sucre : ils font bien boüillir le tout ensemble jusqu'à-ce qu'ils voyent que le fruit soit cuit, puis le dressent dans des jattes, & versent le syrop dessus. Pour la nouveauté des Pomes, on prend la Passe-pome blanche, le Calville d'Eté, ou le Rambour blanc.

Compote de Prunes.

Il faut d'abord preparer les Prunes comme si on vouloit les confire ; puis les ayant amollies dans l'eau sur le feu, vous les mettez dans du sucre clarifié, vous les laissez boüillir jusqu'à-ce qu'elles n'écument plus ; & quand elles ont pris sucre, vous les dressez dans des jattes le syrop par-dessus. On prend les mêmes Prunes qu'on prend pour les Confitures.

Compote d'Abricots verts.

On commence d'abord à faire blanchir les Abricots, (comme il a été dit à l'article des Confitures liquides, & qu'on a cru inutile de repeter ici, *voyez page* 64. ainsi que ce qui concerne le reste,) jusqu'à les mettre au sucre clarifié : sur deux cueillieres de sucre il en faut une d'eau, & autant qu'il en est besoin pour cuire les Abricots.

On les laisse là-dedans prendre sucre, & acquerir sur le feu la cuisson qui leur convient ;

cela fait, on les laiſſe refroidir, & ſi vôtre fruit étant cuit ſuffiſament, n'a pas pris ſa conſiſtance, vous acheverez de le faire cuire à part, puis le dreſſerez dans des jattes ou compotieres.

Compote d'Amandes vertes.

Elle ſe fait de la même maniere que celle d'Abricots verts.

Compote d'Abricots jaunes.

Ayez des Abricots & les pêlez, ôtez-leur le noyau, & les faites un peu boüillir dans l'eau, juſqu'à-ce qu'ils montent, & qu'ils ſoient devenus mollets.

Cela fait, vous les tirerez, les mettrez dans l'eau fraîche, puis au ſucre clarifié; vous les ferez boüillir juſqu'à-ce qu'ils n'écument plus, puis vous les dreſſerez à l'ordinaire.

Compote de Pêches.

Il faut obſerver la même choſe qu'aux Abricots, c'eſt pourquoi on n'en dira rien davantage.

Compote de Ceriſes.

On y laiſſe la moitié de la queuë, on les choiſit belles, puis on les met dans un poëlon avec peu d'eau; car ce fruit en rend aſſez d'ailleurs, & du ſucre qu'on fait fondre, environ demie-livre ſuffit pour livre de ceriſes.

Laiſſez après cela boüillir vos Ceriſes, écumez-les bien pendant ce tems-là, & juſqu'à-ce qu'elles deviennent mollettes, & qu'elles aïent aſſez pris ſucre; enſuite vous les dreſſerez dans vôtre compotiere, & les ſervirez.

C'eſt à la nouveauté des Ceriſes, qu'on fait cette Compote, qui commence à donner un nouvel agrément à un fruit ſur une table.

Compote de Groseilles vertes.

C'est encore ici une des premieres Compotes qui paroît en Eté : pour la bien faire, on choisit de belles Groseilles vertes, on les met blanchir dans l'eau sur le feu ; quand l'eau est prête à boüillir, on ôte ce fruit de dessus le feu, on le tire, on le met sur un linge pour le laisser essuyer.

Après cela, il faut le mettre au sucre clarifié, demie-livre de sucre pour litron de groseilles ; laissez boüillir le tout ensemble à boüillon couvert, & jusqu'à-ce que vous jugiez que vôtre Compote soit achevée. Il faut sur la fin de la cuisson la couvrir pour faire reverdir le fruit, puis le dresser à l'ordinaire, & le servir chaudement.

Compote de Groseilles rouges.

Ayez de belles Groseilles bien choisies, & bien épluchées, mettez-les dans du sucre clarifié, demie-livre de sucre sur une de fruit, laissez-leur prendre un grand boüillon par dessus, & continuez de les faire cuire ainsi, jusqu'à-ce qu'elles soient assez cuites pour de la Compote.

Ensuite, ôtez-les de dessus le feu, soignez à les écumer, laissez-les un peu refroidir, & les dressez chaudement.

Compote de Framboises.

Il faut avoir des Framboises bien choisies, & qui ne soient pas entierement meures, les mettre dans du sucre clarifié, les y laisser un peu boüillir, puis les dresser dans une jatte.

Compote de Fraises.

Elle se fait de même que la précedente : il est seulement à remarquer que ce fruit doit être tout-à-fait meur.

Compote de Verjus.

Preparez-le d'abord comme ſi vous vouliez le confire tout-à-fait, enſuite vous le mettrez dans du ſucre clarifié, vous l'y laiſſerez prendre dix à douze boüillons, puis vous le tirerez, & le ſervirez chaudement.

Compote de Nêfles.

On les choiſit bien, on en ôte les aîles, puis on fait rouſſir de bon beurre frais, on y paſſe les Nêfles dans une poële ou dans une caſſerole ſur le fourneau, & on les y laiſſe bien boüillir.

Etant ainſi bien cuites, on y met du vin rouge environ un demi-ſeptier, du ſucre à diſcrétion; on fait bien boüillir le tout de maniere que cela faſſe le ſyrop, enſuite, on dreſſe cette Compote, qu'on ſert chaudement poudrée de ſucre.

Il y en a qui ôtent le beurre après y avoir bien fait cuire les Nêfles, & achevent de faire cuire leur Compote avec le vin & le ſucre : d'autres qui n'y mettent point de beurre tout-à-fait. La ſeconde façon eſt la meilleure.

Compote de Coins.

On prend des Coins, on les envelope dans du papier, on les moüille & on les enterre ſous la cendre chaude, ou ſous la braiſe pour les faire cuire.

Etant cuits, on les coupe par quartiers, on en ôte les trognons, on les met dans un poëlon avec de l'eau & du ſucre, on les fait bien boüillir, juſqu'à-ce que le ſyrop ait acquis une bonne conſiſtance; après cela, on les dreſſe pour être ſervis chaudement.

Voilà déja jusques ici suffisament dequoi garnir un dessert, & tel auroit ces provisions à la Campagne, qui pourroit se flatter de donner un fruit assez complet, à ceux qui viendroient lui rendre visite. Voici d'autres choses bien plus simplement aprêtées, dont on se fournit aussi en plus grande quantité, & qui se mangent plus ordinairement dans le domestique.



CHAPITRE VI.

DES CONFITURES AU MOÛT, OU AU VIN DOUX, AU MIEL, ET AU CIDRE.

LE Miel est l'ouvrage des Abeilles, & le fruit qu'on en tire pour le dédommagement des peines qu'on prend à les nourrir. Il n'y a point de bonnes maisons à la Campagne, qui ne doivent avoir quelques paniers à Mouches ; le Miel est propre à bien des choses, & on s'en sert en Confiture, comme nous l'allons voir.

Confitures au Miel.

Toutes sortes de Fruits qui se Confisent au Sucre, se peuvent aussi Confire au Miel, soit Poires, Coins, Cerises, Abricots, &c. Et pour y réüssir, il faut en cela se conduire par raport à chaque fruit, selon qu'il a été marqué au Chapitre des Confitures liquides ; excepté qu'au lieu de sucre on y met du miel.

Il faut toûjours prendre le meilleur miel pour faire des Confitures, & le bien clarifier, cette

clarification se fait dans la poële sur le fourneau, soignant de bien écumer cette liqueur quand elle boût, c'est un des points principaux pour la beauté des fruits qu'on y confits.

Quand le Miel est clarifié, on en prend à peu près la dose qu'il convient pour le fruit, on l'y fait cuire avec les mêmes précautions qu'il a été dit pour le sucre.

Pour connoître quand le Miel est cuit en le clarifiant, (car il faut qu'il soit tel avant que d'être employé) on prend un œuf de poule, on le met dessus, s'il enfonce, le Miel n'est pas assez cuit; s'il flotte dessus, la cuisson en est parfaite, & par consequent très-bon pour confire toutes sortes de fruits.

Le Miel est fort sujet à brûler, c'est pourquoi il faut prendre garde sur la fin à le bien remuer jusqu'au fond avec une gâche, & à lui donner un petit feu. Le Miel brûlé est fort desagréable au goût, ainsi on ne sçauroit trop veiller à prévenir cet inconvenient.

Confitures au Moût, vulgairement appellé Cotignac.

On n'y Confit gueres que des Poires, des Pommes & des Coins : Voici la maniere d'y réüssir.

On prend trois seaux ou bien moins, si l'on veut, de Moût ou Vin-doux, selon le peu ou le plus de Fruit qu'on a à Confire, on les met dans une chaudiere ou chaudron sur le feu, dont la flamme doit être claire, ne point trop s'élever, & battre également par-dessus, autrement elle pourroit brûler le Moût, & lui faire acquerir un goût acre.

Laissez-le boüillir, & reduire jusqu'aux deux

tiers, afin qu'il s'épaiſſiſſe, & puiſſe confire ſuffiſament vôtre fruit pour être de garde ſans ſe gâter.

Vos fruits ſoit Pomes, Poires, ou Coins, il n'importe, étant pelez, & les ayant déja auparavant fait boüillir dans l'eau pour les amolir un peu, vous les jettez dans vôtre Moût, vous les y laiſſez cuire, ſoignant bien de les écumer, les faiſant boüillir juſqu'à-ce que vous voyez que le ſyrop ſoit en bonne conſiſtance ; ce qui ſe connoît en mettant quelque goûte ſur une aſſiette, ſi pour lors on les voit demeurer en rubis, & ne point couler lorſqu'on panche cette aſſiette, le ſyrop eſt cuit; autrement il faudroit encore laiſſer prendre quelques boüillons à cette Confiture.

Le Moût ne ſçauroit être pris trop doux, c'eſt pourquoi il faut auſſi-tôt que la vendange eſt déchargée dans la cuve, ne pas manquer d'en prendre ce qu'on en a beſoin.

Il y en a pour donner un goût relevé à leur Confiture, qui l'aſſaiſonnent d'un peu de canelle & de cloud de girofle, enfermez dans un petit noüet de linge blanc, afin que ces ingrediens ne ſe mêlent point avec les Confitures. On peut prendre indifferemment vin blanc ou vin rouge.

Du Raiſiné.

Le Raiſiné proprement parlant eſt du Raiſin confit au moût ; il ſe fait en prenant de beaux Raiſins noirs, qu'on cueille après que le Soleil en a abatu la roſée, & qu'on met eſſuyer dans quelque grenier pendant quinze jours.

Quand on veut ſe mettre en devoir de le faire, on égraine ce Raiſin, on le preſſe entre les mains, & l'on met les pelures & le jus dans un chaudron pour les faire boüillir.

Il faut être bien ſoigneux d'écumer ce Raiſiné, ôtant le plus de pepins qu'il eſt poſſible, laiſſant reduire le tout au tiers, & obſervant de diminuer le feu, à meſure qu'il s'épaiſſit.

Il faut ſouvent le remuer avec une gâche, crainte qu'il ne brûle. Etant reduit, on le paſſe à travers une étamine ou gros linge blanc, le preſſant fortement avec la main, ou avec la gâche.

Cela fait, vous remettrez vôtre Raiſiné, c'eſt-à-dire, tout ce qui en eſt ſorti ſur le feu, pour lui faire prendre quelques boüillons pour l'achever de cuire, le tournant continuellement tant qu'on juge qu'il ſoit parfaitement cuit, puis on le tire du feu, on le verſe dans des terrines, crainte qu'il ne contracte un goût d'airain. Etant à demi refroidi, on l'empôte pour le conſerver & s'en ſervir au beſoin.

Il eſt neceſſaire de laiſſer les pots découverts pendant cinq ou ſix jours, puis vous les couvrez de papier : quand vous viſiterez vôtre Raiſiné, ſi vous en voyez le papier chancy, vous l'ôterez & y en remettrez d'autre ; vous continuerez ces ſoins juſqu'à-ce que tout ce qu'il y a d'humide ſuperflu ſoit évaporé, alors il ne chancira plus, à moins que la cuiſſon n'en ſoit pas parfaite : en ce cas, il ne faut point balancer à le recuire un peu, pour enſuite le couvrir à demeurer.

Il y en a, qui pour faire du Raiſiné, prennent du Moût cuit comme on l'a dit, & dans lequel ils mettent cuire des grains de raiſin ; l'une & l'autre façon a ſon merite : le premier Raiſiné eſt plus délicat, & celui-ci profite davantage dans le Ménage.

Confitures au Cidre.

On confit auſſi toutes ſortes de Fruits au Cidre de Poires fait ſans eau, celui de Pomes n'a

pas assez de douceur pour être employé à cet usage. Il faut, ainsi que le Moût, le faire boüillir d'abord, & le laisser reduire au tiers, avant que d'y mettre le fruit, & au reste agir de la même maniere qu'à l'égard du vin doux.



CHAPITRE VII.

DES CONFITURES AU SEL ET AU VINAIGRE.

Concombres Confits.

LEs Concombres sont les plus gros Fruits du Jardin potager, qui se confisent au sel & au vinaigre. On les prend fort petits, tels que sont les *Cornichons*, nommez ainsi, parce qu'ils representent comme de petites cornes, qu'ils sont crochus, & qu'ils ne profitent point en grossissant. Ces Concombres sont toûjours fort tendres; il y en a d'autres qui sont plus gros, & qu'on estime aussi pour cette Confiture.

On les confit pêlez ou sans peau; la premiere façon est la meilleure, étant plus propres & plus blancs que ceux qui ne le sont pas. Pour les Cornichons, on ne les pêle point, ils ont la peau fort tendre, & prennent sel & vinaigre fort aisément.

On cueille ces Concombres dés le matin par un beau tems, ou bien on en achete qu'on se persuade avoir été cueillis de même : en tout cas, & pour plus de sureté, on les laisse passer la journée exposez au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux sel, perdant

alors une partie de leur humidité, qui leur eſt ſuperfluë.

Vous mettrez les Concombres pêlez, & ceux qui ne le ſont pas, dans de pots de grais, chacun à part, vous les rangerez proprement, les preſſant le plus que vous pourrez, ſans les froiſſer; vous jetterez par-deſſus du ſel en bonne quantité, peu de vinaigre, juſqu'à-ce que ceux d'en-haut trempent, autrement il s'y feroit une moiſſiſſure qui gâteroit ceux qui ne tremperoient pas.

Cela fait, ſerrez-les dans un lieu qui ne ſoit ni chaud ni froid : il faut laiſſer ainſi les Concombres ſix ſemaines ſans y toucher, afin qu'ils ſe confiſent parfaitement.

Pourpier confit.

Le Pourpier qu'on veut confire, eſt pris ordinairement de celui qu'on a replanté pour avoir de la graine, parce qu'il eſt toûjours plus beau & plus gros que celui du Pourpier qui eſt reſté en place, après avoir été ſemé.

Le vrai tems de le cueillir, eſt quand il commeuce à fleurir, c'eſt le moyen de l'avoir bien tendre : ſi on attend plus tard, il devient trop dur à manger. On le laiſſe amortir deux ou trois jours au Soleil, puis on le met dans des pots de grais, le ſalant & le couvrant de vinaigre, comme les Concombres.

Autres Fruits de Jardin Confits.

Les Capres, la Percepierre, & l'Eſtragon, ſe confiſent de même, ainſi que les Fleurs de Genêts; cela ſert d'aſſaiſonnement aux ſalades, & aux ſoupes en Carême.

Fonds d'Artichaux confits au ſel & à l'eau.

Les Fonds d'Artichaux ſe confiſent au ſel & à l'eau, mais d'une autre manierc, & pour cela il les faut faire cuire plus qu'à demi, après avoir ôté le foin de dedans; quand ils ſont froids & bien égoûtez de toute leur eau, on les eſſuye avec des linges, afin qu'il n'y reſte aucune humidité.

Cela fait, on les range dans des pots, & on répand par-deſſus de l'eau ſalée, autant qu'elle le peut être, & ce juſqu'à-ce qu'on reconnoiſſe qu'en y mettant trop, il ne puiſſe plus en fondre, & que le ſel aille tout entier au fond.

Il faut que cette eau ſurnage les Artichaux, & couler par-deſſus du beurre fondu, à la hauteur environ de deux doigts, afin que l'air n'y puiſſe entrer: ce beurre étant refroidi, on bouche les pots avec du papier, & on les ſerre en lieu de ſureté contre les Chats & les Rats.

Le veritable tems pour faire cette proviſion eſt l'Automne, il ne faut pas attendre que les Artichaux veulent fleurir pour les confire ainſi, ils ſont trop durs alors; mais on doit les prendrc lorſqu'ils ſont encore fermez.

Quand on voudra employer ces Artichaux en cuiſine, on les deſſalera, les changeant d'eau pluſieurs fois. Cela vient fort à propos pour les Ragoûts en Hyver, où on eſt au dépourvû de la plûpart des aſſaiſonnemens qui y ſont propres, ſi on ne prend cette précaution.

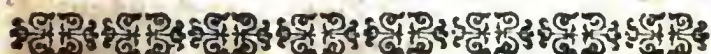
Champignons, Aſperges, Mouſſerons, &c. Confits au Sel.

On Confit de la même maniere les Aſperges, les Morilles, les Champignons, & les Mouſſe-

rons ; on les fait cuire auſſi à demi, & on les confit chacun ſelon leur ſaiſon.

Il eſt bon de viſiter au moins tous les mois les pots, afin que s'il y paroiſſoit quelque choſe de chanci, ou que quelqu'un perdit ſa ſaumure, on y apportât auſſi-tôt du remede.

Il n'y a point de Maiſon de Campagne pourvûë de toutes ces proviſions, qui ne s'eſtime plus heureuſe mille fois qu'une Maiſon de Ville, avec tout le ſecours qu'elle peut tirer d'une halle ou d'un marché. La premiere ne met que ſa peine à ſe donner ces douceurs, au lieu que l'autre ne peut les avoir qu'à force d'argent.



CHAPITRE VIII.

DES FRUITS SECS, ET LA MANIERE DE LES SECHER.

LEs Jardins nous fourniſſent quantité de fruits qu'on ſéche au Four, & qu'on ſécheroit au Soleil, s'il avoit aſſez de chaleur pour cela, comme en Languedoc : mais étant obligez à nous aſſujettir au climat où nous vivons, on ſe ſert du premier expedient, & chaque eſpéce de fruit étant de differente nature, on dira par raport à chacun en particulier, la maniere de les ſécher.

Ceriſes ſechées au Four.

On les choiſit bien meures, bien groſſes & non tournées ; on les met ſur des clayes, les rangeant côte-à-côte, ſans les entaſſer les unes

ſur les autres, y laiſſant les queües & les noyaux, enſuite, on les met dans le four moderement chaud, comme lorſqu'on en a tiré le pain.

Il faut les y laiſſer tant qu'il aura de la chaleur, les retirer, & les changer toutes de places, afin qu'elles ſéchent de tous côtez.

Cela fait, chaufez encore le four modérément ; remettez-y vos fruits tant de fois que vous remarquiez qu'elles ſoient aſſez ſéchées pour être gardées.

Après cela, vous les laiſſerez refroidir en monceaux un jour entier, vous les lierez par bouquets & les ſerrerez dans quelques vaiſſeaux bien propres & bien fermez.

Prunes ſéchées au Four.

Les Prunes ſe ſéchent de même, & veulent être cueillies très-meures, celles qui tombent d'elles-mêmes, ſont les plus eſtimées pour cela, d'autant qu'elles ont plus de chair, & ſont d'un meilleur goût que les autres, voici les plus excellentes à faire pruneaux.

Les Imperiales, les Dattes, ſainte Catherine, Diaprée, Perdrigon, Brignolle, Mirabelle, Rochecorbon, Damas de toutes ſortes, ſur tout celui de Tours, & le ſaint Julien, pour le commun du logis.

Pêches ſéchées au Four.

On les ſéche comme les Prunes, mais il eſt bon de les cueillir à l'arbre, car celles qui tombent, outre qu'elles ſont trop meures, elles ſe meurtriſſent de maniere qu'elles ſont fort difficiles à ſécher à ces endroits, qui ont toûjours quelque choſe de deſagréable au goût.

Avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez une fois au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec le couteau, vous en tirerez le noyau, les ouvrirez & les aplatirez ſur une table bien nette, afin que les mettant au four, elles ſe ſéchent également dedans & dehors ; après la derniere fois qu'on les tirera du four, étant encore toutes chaudes, vous les refermerez & les aplatirez.

Abricots ſechez au Four.

Il faut auſſi que les Abricots ſoient meurs, quand on veut les faire ſécher, on ne les ouvre point pour leur ôter le noyau, on le pouſſe proprement par l'endroit de la queüe, & il en ſort aiſément ; on ne les ouvre point non-plus quand on les met au four, on ſe contente de les aplatir.

Il y a des Ménagers de Campagne, qui ſubſtituent gros comme un pois de ſucre à la place du noyau, & les mettent dans une terrine pleine de lait, qu'ils enfournent quand le pain a pris couleur, & qu'ils ne tirent point qu'ils ne ſoient refroidis.

Après cela, ils portent leurs Abricots à l'étuve, & les font ſécher, comme on a dit à l'Article des Confitures ſéches ; quand ils ſont aſſez ſecs, & étant encore tout chauds, ils les poudrent de ſucre, & les ſerrent deux jours après dans des boëtes garnies de papier.

Cette façon de ſécher les Abricots les rend très-excellens ; on peut ſi on veut, donner cette façon aux pêches.

Poires ſéchées au Four.

Les Poires ſe ſéchent pêlées & ſans pêler, la premiere maniere les rend plus délicates ; en ce

cas, on prend les peaux qu'on met avec les Poires, & de l'eau dans un chaudron qu'on laiſſe boüillir, juſqu'à ce que le fruit ſoit amolli; obſervez qu'en les pêlant, on ne leur ôte point la queüe ni la tête.

Après cela, vous prenez vos Poires que vous faites ſécher comme les prunes, reſte à preſent à faire choix des fruits qu'on deſtine pour être ſéchez.

Il ne faut que des Poires caſſantes, & de celles qui ont le plus d'odeur, comme, par exemple, en Eté on prendra le gros Muſcat, le petit Rouſſelet, le Gratioli ou Bon-Chrétien d'Eté, ces Fruits ſont meilleurs pour faire des Compotes en Carême: en Automne le Bezyd'heri qui a un petit goût d'Anis: en Hyver, on a le Certeau, le franc-Real, le Rateau, & le bon-Chrétien d'Hyver, ſi on veut.

Autre maniere de ſécher les Poires plus délicates.

Ayez des Poires pêlées proprement; ſi elles ſont groſſes, coupez-les par moitiez, ou par quartiers, ôtez-en les trognons, (c'eſt une maxime qu'il faut toûjours garder) mettez-les dans une ou pluſieurs terrines, les peaux par-deſſus, couvrez-les enſuite de pâte, & les laiſſez cuire comme les Abricots; enſuite vous les tirez, vous les rangez ſur des ardoiſes, après les avoir poudrées de ſucre, & les portez à l'étuve pour les ſécher.

Quelques-uns prennent des Poires apprêtées comme on l'a dit, les mettent dans l'eau avec leurs peaux, & du ſucre environ une livre pour dix de fruits, ils laiſſent bien boüillir le tout, juſqu'à-ce que ces fruits ſoient devenus mollets; puis

puis ils le tirent, les font égouter, & les mettent sécher au four, ainsi que les autres.

Pomes séchées au Four.

On séche ordinairement les Pomes avec leur peau, on les coupe par moitiez. & on en ôte le trognon; on en fait boüillir quelques-unes pour en tirer le jus, puis on met les autres dedans sur le feu, pour les faire amollir, après quoi on les séche à l'ordinaire.

Raisins séchez au Four.

Les Raisins de toutes sortes, Chasselas, Muscats & autres, se séchent au four sur la claye de la même maniere que les Cerises. Si le Soleil avoit autant de force ici qu'en Languedoc, on negligeroit la chaleur des fours, pour profiter de celle de cet Astre, qui cuit bien mieux ces fruits que le feu.

Féves séchées.

Il faut prendre des plus tendres, leur ôter leur robe, ou les écaler, comme on dit en quelques Païs, puis les exposer au Soleil sur des clayes, ou enfilées ainsi que des Chapelets. Pour peu que le Soleil rende de chaleur, cela suffit pour sécher ces fruits de Jardin; étant secs, on les serre en un lieu où l'humidité ne regne point. Si vous les mettez sur des clayes, ou autres choses semblables, il faut bien soigner tous les jours de les remuer, pour les changer de place, & les rentrer la nuit dans la chambre, pour les remettre au Soleil le lendemain.

Champignons sechez.

On fait choix de bons Champignons qui ne sont point vereux, on les pêle, on les enfile,

& on les pend en quelque lieu où il y a de chaleur ; comme, par exemple, ſur le deſſus d'un four, devant le feu du four, ou dans le four même, quand il eſt moyennement chaud. Les Champignons ſéchent facilement en ces endroits. On fait ſécher de même les Morilles, & les Mouſſerons.



CHAPITRE IX.

DU LAITAGE.

ON ne fait pas de doute que les avis qu'on va donner, ne ſoient du goût de ceux qui font leur ſejour ordinaire à la Campagne, ils s'y ſentiront trop intereſſez pour ne les pas lire avec plaiſir, & on eſt perſuadé que ç'auroit été en quelque façon leur paroître myſterieux à contretems, que de leur tenir cachées ces petites connoiſſances.

Moyens pour avoir de bon Lait.

Il faut que les Vaches ne ſoient ni trop vieilles ni trop jeunes, point farouches, mais paiſibles, & qu'elles ne ſoient point en amour ; toutes ces mauvaiſes paſſions diſſipent terriblement les parties qui devroient concourir à rendre le Lait ſubſtantiel ; c'eſt d'où vient auſſi que cette liqueur tourne ſouvent ſur le feu, au lieu que lorſqu'elle eſt naturellement bien conditionnée, cet inconvenient ne lui arrive point.

Le Lait pour être bon, doit être plus jaune que blanc, & ſur tout de ce blanc qui paroit

comme azuré; le bon pâturage à la verité y contribuë beaucoup : il y en a qui préferent celui des Montagnes aux pâturages des Vallons, cependant on est d'avis de laisser le premier pour les Moutons, & de choisir l'autre pour les Vaches. Il ne faut pas négliger de leur donner encore à manger à la maison, plus elles ont de nourriture, plus elles engraissent, & plus leur lait prend de consistance : ce Bêtail veut être entretenu proprement de litiere.

Il y a des Vaches qui sont bonnes pour le lait, d'autres pour le beurre, & d'autres qu'on estime pour leurs fromages, c'est un merite particulier dans chacune, auquel on a diversement égard, selon qu'on se trouve avoir le plus de besoin de l'un ou l'autre de ces trois avantages. Plus le lait rend de crême, plus il rend de beurre, & moins de bons fromages; moins aussi ce lait crême, meilleurs en sont les fromages, & le beurre plus rare.

Pour avoir de bon lait, on doit le tenir bien proprement, avoir soin de bien échauder & laver tous les jours les terrines, les barattes, & autres utenciles servant à ce Ménage. Celle qui le gouverne doit être naturellement propre & vigilante à tenir la Laiterie nette de toutes sortes d'ordures, d'autant que le lait est fort susceptible des mauvaises odeurs des lieux où on le met.

Le lait craint le grand chaud, comme le grand froid, il faut tâcher à le garantir de ces deux extrémitez qui le perdent entierement : nous n'entrerons point ici dans le détail de bien des particularitez, qui regardent le gouvernement de cette liqueur, cela nous meneroit trop loin, nous dirons seulement que lorsqu'on visite le lait, & qu'on voit que la crême est montée, on la leve

dans un pot bien lavé; si elle est destinée à d'autres usages que pour faire du beurre, on s'en sert comme on veut, sinon, & lorsqu'il y en a suffisamment, on met cette crême dans la baratte, on la bat avec le batoir, jusqu'à-ce que le beurre soit parfait.

S'il est longtems à se prendre, mettez-y du lait sortant du pis de la Vache, n'attendez point qu'il soit refroidi; ou bien il y en a qui mettent dedans quelque bague d'argent ou d'or, & approchent un peu la baratte du feu, c'est une espece de Talisman à la verité, auquel on ne doit avoir gueres de créance, & plûtôt attribuer la forme du beurre aux parties qui par le secours d'un peu de chaleur y ont concouru.

Le Beurre étant fait, & bien lavé, on le met dans un linge bien blanc, où on le conserve jusqu'à-ce qu'on veüille s'en servir ou l'envoyer au marché: l'usage qu'on en peut faire à la Maison regarde la cuisine; mais comme il est bien des Maisons de Campagne où il n'en faut pas pour du frais une si grande consomption, on le destine, ou pour saler, ou pour fondre, afin de le garder sans qu'il se gâte.

Maniere de saler le Beurre.

Le Beurre étant tout frais, c'est ainsi qu'il doit être pour être salé) on met une livre de sel pour douze livres de beurre, & on l'égruge bien menu; puis on prend ce Beurre deux livres à deux livres ou environ, on le manie bien, on le paîtrit de même, puis on l'étend sur une table qui soit propre, en maniere d'abaisse, sur laquelle on répand par-tout du sel; ensuite on plie ce beurre, on le paîtrit bien encore, pour faire

pénétrer le sel par-tout, après cela on le met au fond du pot destiné pour le garder.

On recommence la même manœvre jusqu'à-ce que tout le Beurre soit salé ; le sel qu'on répand sur chaque lit doit y être mis avec prudence, outre qu'il est bon de goûter de ce Beurre, pour juger si l'assaisonnement est comme il faut.

Quand les pots sont pleins à un doigt près du bord, on met du sel dans de l'eau qu'on laisse fondre, pour le verser sur ce beurre, ou bien on y répand simplement du sel, cela empêche qu'il ne contracte le goût de rasle.

Il y en a qui auparavant de saler leur Beurre, font blanchir leur sel, prétendant qu'il est plus propre alors pour cet usage, mais comme on voit tous les jours réüssir le sel gris, on laisse au libre arbitre des personnes qui se mêlent de saler du Beurre, de se servir de l'un ou de l'autre.

Comment fondre le Beurre.

On prend de bon Beurre frais, on le met dans un chaudron, on l'y laisse fondre & boüillir sur un feu clair & moderé. Quand la force de son boüillon est passée, on le voit qui s'abaisse & se clarifie.

Alors on prend l'écumoire, & l'ayant décendu de dessus le feu, on l'écume fort soigneusement; étant écumé, on le verse par inclination dans des pots préparez exprès, ou bien on se sert d'une cuilliere à pot pour le dresser, prenant bien garde de broüiller le fond, qui est une matiere crasse, & qu'on tire à part, pour être employée pour le Domestique.

Il faut être soigneux de bien couvrir ces pots, & de les mettre dans un endroit hors de la por-

tée des chats & des rats, qui en feroient un très-grand dégât.

Ce beurre fondu eſt fort propre pour les fritures, & pâtes de pâtiſſerie differentes : il ſert auſſi à pluſieurs autres ragoûts pour le commun de la Maiſon. Autrefois on ſervoit du Beurre déguiſé en pluſieurs manieres, comme avec des piſtaches, & autres ingrédiens; mais aujourd'hui comme cela n'eſt plus guéres en uſage, on n'a pas crû devoir en rien dire ici.

Des Fromages.

Pour faire d'excellens Fromages, il faut non-ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la préſure en ſoit bien preparée ; voici comment elle doit être compoſée.

Vous prenez la caillette d'un Veau qui n'a pris autre nourriture que le lait, & qui aura teté tout ſon ſaoul deux heures avant que d'avoir été tué.

Cette caillette alors eſt toute remplie du lait que cet animal a ſuçé, & qui paroît tout en grumeaux, qu'il faut ſoigneuſement éplucher des poils, ou autres petites ordures que le Veau a avallées en tetant.

On lave bien ces grumeaux à l'eau claire, à meſure qu'on les manie, les poſant ſur un linge blanc pour les eſſuyer un peu ; il en faut faire autant à la caillette, puis la retourner pour y mettre dedans ce grumeaux qu'on ſale bien ; on la pend en l'air, obſervant de mettre quelque vaiſſeau deſſous pour recevoir ce qui en dégoute, & qui eſt ce qu'on appelle la *Préſure*, dont on ſe ſert pour faire coaguler le lait ; cependant avant que d'y toucher, il eſt bon de la laiſſer-

quelques jours prendre assaisonnement, puis on l'employe de la maniere qui suit.

Vous prenez du lait tout chaud sortant de la Vache, vous le passez & mettez dedans cette présure bien délayée dans une cuilliere avec un peu du même lait, puis vous le mêlez & le tournez quelque tems, ce lait chaud se prend en aussi grande quantité qu'on juge à propos en avoir suffisament pour faire un Fromage.

Le lait étant pris, vous tirerez le caillé avec la cuilliere à pot, & le mettrez dans une ou plusieurs éclisses, ou formes si vous voulez, ou chasserons, selon les noms que le Pays où l'on est, a imposé à ces sortes d'utencilles, & l'y laisserez égouter son petit lait; cela fait, & selon que vous voudrez qu'il soit plus ou moins ferme, vous le tirerez, pour être servi incontinent, ou gardé pour une autre occasion, cette methode fait des meilleurs Fromages.

On fait des Fromages pour le commun qu'on met en présure après avoir écrémé le lait; ces Fromages servent de pitance, soit qu'ils soient nouveaux faits, soit qu'on les veüille garder, & pour cela il faut les saler.

Maniere de saler les Fromages pour garder.

Le lait étant encore tout chaud, ou s'il est refroidi, vous le mettez sur la cendre chaude, & jettez dedans la présure délayée; quand il est pris, on le dresse comme on l'a dit.

Le Fromage étant bien égouté, vous le salez par-dessus, & le laissez reposer jusqu'au lendemain, afin qu'il soit bien ferme; puis vous le retournez & le salez de l'autre côté, le laissant reposer dans l'éclisse, jusqu'à ce qu'il soit affer-

mi, ensuite vous l'exposez à l'air dans la chasiere, pour achever de le durcir, après quoi on le serre avec les autres qu'on a ainsi façonnez, jusqu'à ce qu'on veüille le manger en cet état, ou le faire afiner.

Comment afiner les Fromages.

Le plus seur moyen pour afiner les Fromages, est de les tremper dans l'eau salée, les envelopper de feüilles d'Ormes ou d'Orties, & de les mettre dans des pots de grais, les uns sur les autres, afin qu'ils se communiquent leur humidité.

Quelques-uns, lorsqu'ils sont secs, les envelopent de balles d'avoine, & les mettent dans des armoires à la cave sur des tablettes, sans qu'ils se touchent.

On fait des Fromages composez de lait de Brebis, Chevres, Vaches & Jumens, qui sont admirables; on n'y apporte point d'autres soins que ceux dont on a parlé, & tels sont faits les Fromages d'Auvergne, de Limoges, de Champagne & de Hollande, qu'on estime tant par-tout. Ils sont la plûpart afinez avec de la lie de vin, & enterrez sous l'égoût des tonneaux.

Le poivre battu y peut aussi entrer, & le jus de bled vert pilé, ou autres herbes fort vertes, pour donner aux Fromages la couleur, le goût & l'odeur qu'on veut qu'ils ayent.

Au lieu de présure, il y en a qui font sécher des barbes de violettes, ou des fleurs de Cardons d'Espagne, dont ils se servent pour faire coaguler le lait.

Observation sur le Lait.

Quelques-fois le Lait est si gras de son naturel, qu'il est impossible d'en faire des Fromages,

si on ne l'écrême un peu; ce qu'on pratique selon ce que le jugement peut suggerer, & l'on se comporte au reste comme il a été marqué.

Les terrines à Lait, dont on a ôté la crême pour faire le beurre, doivent être mises au four un peu chaud, ou devant le feu, quand c'est en hyver, soignant de les retourner de tems en tems, afin de faire cailler le Lait sans présure; puis on en fait des Fromages pour le commun, qu'on sale de la maniere qu'on l'a enseigné.

Maniere de faire un Fromage promt à manger.

Prenez à midi de la crême de lait qui a été trait du matin.. avec autant de lait sortant de la Vache, mêlez-les ensemble, prenez un peu de présure, délayez-la avec de l'eau salée, jettez-la dans le lait, remuez bien le tout, & le laissez reposer une heure.

Après cela, vous le mettrez dans l'éclisse, & ne la garderez pas plus de vingt-quatre heures. Pour le faire bien cailler, il faut prendre un pot de grais large en bas & étroit par le haut; dans le tems d'hyver, vous mettrez ce pot dans un chaudron d'eau-chaude, jusqu'à-ce que le lait soit tiede, afin de le faire mieux prendre.

L'eau de fleur d'Orange, ou l'eau d'eau salée, est merveilleuse, & rend les Fromages promts à manger délicieux, & si on veut mêler du jus d'Amandes ou de Pistaches, passées par l'étamine avec du lait & un peu d'eau de fleur d'Orange, les Fromages en seront exquis: la meilleure saison de les faire, est le Printems, & ce sont là de ces Fromages, dont on regale ses amis à la Campagne.

Des Crêmes façonnées.

La plus agréable Crême, & la plus naturelle qu'on puisse manger, est celle qu'on leve de dessus les terrines de lait, quand il est un peu reposé.

Crême en motte.

Quand la Crême est épaisse, & toute montée, on la bat, & on la met dans un petit panier avec un linge entre-deux; puis quand elle est égoutée, on la dresse dans un plat, où elle forme comme de petites mottes; quand on met du sucre dessus, elle n'en est que meilleure.

Crême foüettée.

Ayez de la Crême fraîche, battez-la bien avec des verges de bouleau, ajoûtez-y un peu de blanc d'œuf, elle se tiendra un peu de tems comme de la neige, à la hauteur d'un demi-pied dans le plat : c'est ainsi qu'on la sert pour être mangée promptement. Si vous voulez y mêler un peu d'eau de fleur d'Orange, elle n'en sera que plus excellente.

Pour faire un plat de collation à la Ville ou à la Campagne qui soit agréable, on prend un fromage moû salé d'un jour, on le passe à travers l'étamine, puis on y mêle de la crême douce, on bat le tout ensemble, on le dresse dans une jatte, on le poudre bien de sucre, on y met un peu d'eau de fleur d'Orange, puis on le sert; ce Fromage est si exquis, qu'on l'appelle pour cela, le *Fromage d'ami.*

On déguiſe encore la Crême douce d'une autre maniere, comme par exemple, il y en a qui délaïent des jaunes d'œufs avec de l'eau de fleur d'Orange & du ſucre, & font chaufer & épaiſſir un peu le tout ſur le réchaud.

D'autres y ajoûtent le jus d'Amandes, ou de Piſtaches pêlées, pilées & paſſées au tamis avec un peu de lait : d'autres enfin enrichiſſent ce mets d'écorce de Citron bien pilée, le tout enſemble, telle Crême a ſon merite particulier.





LE MÉNAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE PREMIER.

DE LA CUISINE.

Et premierement de la maniere d'aprêter toutes toutes sortes de Racines.



Ous ne croyons pas ici devoir tomber dans un détail general de tout ce qu'il y a de plus commun dans l'assaisonnement des Racines, n'y ayant gueres de personnes qui n'y soient instruites par la pratique journaliere qui s'en fait tous les jours dans les Mai-

ſons ; nôtre deſſein n'étant que de donner des inſtructions ſur des manieres de les déguiſer avec plus d'art & de délicateſſe ; car outre que ces petites connoiſſances n'auroient pas lieu de ſatisfaire beaucoup l'eſprit du Lecteur, elles ne feroient que groſſir un volume de mille choſes qui n'en valent pas la peine : nous commencerons par les Bettes-raves.

Bettes-raves.

On les mange frites, & pour cela on les met cuire dans l'eau, au four, ou ſous la cendre, on les pêle, puis les ayant coupées en long groſſes comme le pouce, ou en tranches épaiſſes d'un doigt ; on les met tremper dans une pâte claire faite avec de la farine de froment, & quelques jaunes d'œufs cruds, & un verre de vin blanc, puis on les met frire à la poële dans de bon beurre.

Etant frites & bien ſéches, on les dreſſe dans un plat, & on les ſert chaudement pour entremets, ou pour mets ordinaires, lorſque ce n'eſt pas dans un répas reglé ; cette maniere de les ſervir eſt la plus délicate.

Cette Racine ſe mange encore fricaſſée avec bon beurre, ſel, poivre & oignons par tranches, on la coupe pour lors par roüelles, & pour aſſaiſonnement, on lui donne une petite pointe de vinaigre, puis on les ſert.

On mange auſſi les Bettes-raves en ſalade avec l'huile d'Olive, & on les employe pour border quelques entremets en maigre.

Des Carottes & Panais.

On les ſert frites comme les Bettes-raves, mais il faut auparavant les faire cuire dans l'eau,

jusqu'à ce qu'elles soient presque maniables comme de la pâte.

Les Carottes & les Panais s'aprêtent à la sauce blanche avec une pointe de vinaigre, ou pour le mieux avec de la crême douce, au lieu de vinaigre.

Carotte à la Portugaise.

Ayez de belles Carottes, cuites comme on l'a dit, coupez-les par morceaux longs comme le tiers du doigt, ou plus petits, ce sera encore mieux, mettez-les boüillir dans une casserole, dans du sucre clarifié, soignez de les y bien écumer, & quand elles auront assez pris sucre, ajoûtez-y un peu de créme douce, ou des jaunes d'œufs délayez avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & les servez chaudement. Les *Panais* s'accommodent de même.

Ces Racines se mettent dans les potages à la chair, mais il les faut ratisser auparavant.

Salsifix communs.

Vous pouvez les frire comme les Bettes-raves, après les avoir bien fait cuire dans l'eau, on les sert à la sauce blanche avec la muscade, & une pointe de vinaigre ; si vous les aimez mieux à la créme douce, ils n'en seront que plus delicieux.

Salsifix d'Espagne ou Scorsoneres.

Pour aprêter cette Racine, on commence par la ratisser, & on la jette à mesure dans l'eau fraîche, où elle trempe quelque tems, pour en ôter l'amertume, ensuite on la met cuire comme les autres Salsifix, & on la sert de la même maniere.

Autrement.

Vos Scorsoneres étant bien cuits, & bien égoutez, vous les mettrez ensuite sur le feu avec de la moële de Bœuf, ou lard coupé en dez, & du boüillon du pot, & vous les y laissez mitonner.

Cela fait, & quand vous voulez les servir, vous les versez dans un plat, & au lieu de cette premiere sauce, vous y mettez un jus de gigot, assaisonné d'un peu de sel & de poivre, & d'un jus d'orange ou de citron, avec de la muscade rapée par-dessus.

Les Salsifix d'Espagne servent aussi pour les potages en gras, c'est une des racines les plus excellentes que nous ayons; on peut en manger dans toutes les saisons de l'année.

Raiponses.

Cette Racine n'est employée que dans les potages en Carême, & pour cela, on la ratisse, & on la fait cuire avec la purée, & avec ses feüilles.

Navets.

Les Navets ne sont gueres d'usage que dans les potages, tant gras que maigres : ils entrent encore pour assaisonnemens dans quelques ragoûts, comme Canards aux Navets, & Oisons aprêtez de même ; & dans les haricots, & quelques daubes.

Cheruis.

Cette Racine est fort delicate, elle se sert comme les Salsifix, il est inutile d'en rien dire de plus.

Trufes.

On les prepare de diverses façons, la plus simple, est de les faire cuire dans le vin, le sel &

le poivre, puis les servir chaudement pour entremets dans une serviette.

On les cuit aussi au courboüillon, fait avec vin, vinaigre, sel & poivre, oignons, peau de citron & paquet de fines herbes.

Etant cuites, vous les pilez, vous les coupez par roüelles, puis vous les mettez à la sauce au beurre, ou à la moële avec un peu de courboüillon, & un jus de gigot, pour assaisonnement.

Les Trufes servent aussi à assaisonner les ragoûts les plus importans, & les tourtes les plus délicates.

Champignons.

Les Champignons se déguisent en plusieurs manieres, il y a du choix à en faire; voici ceux qu'on employe ordinairement, & comment on les connoît bons.

Les Champignons de couches peuvent se manger sans crainte, mais comme à la Campagne, ils ne sont pas toûjours bien communs, il faut sçavoir qu'un bon Champignon doit être bien ferme, rouge par-dessous, blanc par-dessus, & de bonne odeur.

Quand ils sont passez ou vereux, ils ne valent rien, il s'en trouve dans les pâtures qui sont fort bons.

Pour les aprêter, il faut les éplucher & les jetter dans l'eau claire, les couper en dez, & les faire boüillir d'abord dans un peu d'eau, pour leur ôter la plus grande force, puis les tirer pour les mettre dans une casserole, & les y passer au beurre.

On les y laisse boüillir, on les assaisonne de sel, poivre, autres épiceries & fines herbes.

Quand

Quand ils font cuits, on y fait une liaifon avec un peu de farine frite, jaunes d'œufs, & verjus, puis on les fert.

Au lieu de cette liaifon, on y met fi on veut, du jus de mouton, lorfqu'il n'y aura prefque plus de fauce, & on foigne de dégraiffer un peu ce ragoût, c'eft-à-dire, d'en ôter un peu de beurre, fi on juge qu'il y en a trop.

On fe fert de lard, ou de moële de bœuf, pour paffer les Champignons au lieu de beurre, cela dépend de la fantaifie du Cuifinier.

Il y en a qui ne font point boüillir les Champignons dans l'eau avant que de les aprêter, & fe contentent de les faire fuer fur le réchaud, mais il faut convenir que de cette façon, ils ont le goût trop fort, & n'en font pas fi agréables.

On mange les *Champignons rotis* fur le gril, ou dans le four, mettant dans une efpece de petit baffin qu'ils forment un peu de beurre, du fel & du poivre; on appelle ces Champignons à la Campagne, des *Champignons à la croque au fel.*

On fert des *Champignons farcis*, voici comment; faites une farce avec chair de veau, moëlle de bœuf, & lard, fel, poivre, & perfil; hachez bien le tout enfemble, & en rempliffez vos Champignons; épluchez auparavant, comme on a dit: enfuite vous les rangerez dans une terrine avec bon boüillon bien affaifonné, vous les ferez bien cuire; étant cuits, vous les tirerez & les fervirez chaudement, foit pour garnir un potage ou ragoût, foit pour plat d'entre-mets ou ordinaire.

D'autres font cuire d'abord leurs Champignons tout entiers, & leur farce à part, puis ils les farciffent, & les mettent ainfi prendre couleur au four: ils font merveilleux de cette maniere.

Si c'eſt en maigre, vous ferez un hachis de poiſſon bien aſſaiſonné, & agirez au reſte comme deſſus.

On frit auſſi les *Champignons*, & pour cela on les fait cuire d'abord dans du boüillon, ou dans de l'eau ſimplement : étant cuits, on les trempe dans une pâte claire faite avec farine & des œufs, on les poudre d'un peu de ſel, puis on les frit dans du beurre ou du ſain-doux, ſelon le tems & le goût ; enſuite on les ſert avec perſil frit pour garniture, & un jus de Citron ou d'Orange.

Les Champignons en cuiſine ſervent à beaucoup d'autres choſes, comme par exemple à garnir des potages tant en gras qu'en maigre, & aſſaiſonner la plûpart des ragoûts.

Mouſſerons.

Avant que d'employer les Mouſſerons, il les faut éplucher & les bien laver, puis on les aſſaiſonne ainſi.

On les fait cuire en caſſerole avec beurre frais ou lard fondu, ſel, poivre, perſil & ciboules en paquet, on les laiſſe un peu mitonner, puis on y met de la crême douce pour lier la ſauce, ou bien des jaunes d'œufs délayez avec un peu de verjus, ou ſimplement de la farine frite ou chapelure de pain.

Morilles.

Il faut bien monder ces eſpéces de Champignons de gravier, en les lavant en grande eau, on les mange comme les Champignons, c'eſt-à-dire, en ragoût, frites ou farcies. Elles ſont d'uſage pour les Potages, Ragoûts & Patiſſerie, ainſi que les Mouſſerons & Champignons ; on en fait des entremets.



CHAPITRE II.

COMMENT ASSAISONNER LES HERBAGES.

Choux-fleurs.

AYez des Chaux-fleurs, épluchez-les bien de toutes leurs feüilles, & coupez-les à l'ordinaire, puis vous les mettrez boüillir dans l'eau avec ſel & poivre.

Etant cuits, & bien amollis, faites-les égouter, mettez-les dans une caſſerolle avec bon beurre frais, ſel, poivre, muſcade, & une pointe de vinaigre; laiſſez-les un peu mitonner à petit feu, puis vous les tirerez, pour être ſervis chaudement.

D'autres, au lieu de beurre, font cuire leurs Choux-fleurs dans du lard fondu avec bon aſſaiſonnement, puis lorſqu'ils ſont prêts à être ſervis ſur table, ils y mettent un jus de Mouton, & une pointe de vinaigre.

Il y en a qui les mangent en ſalade avec bonne huile d'olive, ſel & vinaigre.

Choux pommez.

Ils ne ſe mangent guéres qu'en potage gras ou maigre. On peut manger les *Choux farcis*, voici la maniere.

Vous prendrez un Choux, vous lui ôterez les plus grandes feüilles, ne lui laiſſant que ce que vous voudrez qu'il ait de groſſeur, & vous le ferez boüillir, puis vous le tirerez de l'eau & le mettrez égouter.

Etant un peu refroidi, vous ouvrirez toutes les feüilles jusqu'au cœur, & appuirez un peu dessus pour le tenir en état, après quoi vous le remplirez d'un hachis fait ainsi.

Prenez de la roüelle de veau, du lard, des champignons, un peu de moëlle de bœuf, sel, poivre & ciboulettes; hachez bien tout cela ensemble; étant bien haché, remplissez-en vôtre Choux, refermez-le, liez-le avec de la ficelle, & le mettez en un pot à part avec bon boüillon pour le faire cuire, & assaisonné d'un bon jus de bœuf, fines herbes, tranches d'oignon, sel & poivre.

Vôtre Choux étant cuit, vous le dressez au milieu d'un plat, vos croûtes tout-au-tour que vous faites bien mitonner avec d'autre boüillon, vôtre potage étant comme il faut, vous les servez, garni de ce que vous voulez, ou sans le garnir.

D'autres servent le Choux dans un plat, sans pain ni boüillon, & mettent dessus un ragoût de ce qu'ils s'avisent.

Si c'est en maigre, vous ferez vôtre farce de chair de poisson, avec bon assaisonnement, & le servirez avec une soupe à la purée ou aux lentilles. Nous dirons quelque chose des potages en leur lieu.

Chicorée.

Ayez de la Chicorée blanche, lavez-la, & en separez les feüilles, puis passez-la à l'eau sur le feu.

Etant cuite, & bien égoûtée, vous la mettez en casserole avec de bon beurre frais, ou lard fondu, sel & poivre; vous la laissez un peu cuire, puis vous y ajoûtez un jus de mouton, si vous en avez, où un filet de vinaigre avec de la muscade rapée, après quoi vous la servez.

Cette Chicorée se met encore amortir dans la léchefrite, sous une éclanche de mouton, qui la cuit merveilleusement bien, avec ce qui en dégoute ; & quand on la veut servir, on l'ôte de la graisse, & on l'aissaisonne de sel & poivre, & d'un filet de vinaigre, avec le jus de l'éclanche qui tombe dessus.

Oseille.

On fait de la farce à l'Oseille qu'on sert sous des œufs, qu'on employe pour farcir quelque poisson, ou dont on fait purement un plat pour manger.

Et pour cela, vous prenez de l'Oseille que vous épluchez & lavez bien, vous la faites amortir dans de l'eau, puis vous la tirez & l'égoutez bien.

Hachez-la ensuite, mettez-la dans une casserole avec bon beurre frais, sel, poivre, persil, ciboulle & cerfeüil, laissez-la un peu mitonner, tirez-la, & la servez avec un peu de muscade rapée. On peut, si on veut, y mettre de la crême naturelle pour l'adoucir.

Epinards.

Il les faut nettoyer, les faire amortir comme l'Oseille, & les hacher de même.

Etant hachez menu, mettez-les en casserole avec bon beurre, & en suffisante quantité, laissez-les boüillir, ou bien au lieu de beurre, servez-vous de lard fondu, sel & poivre, & un peu de purée si vous en avez, ou de la crême douce pour le mieux : quand ils seront cuits, vous les tirerez & les servirez chaudement, avec croutons frits pour garniture.

Autrement.

Vos Epinards étant tout prêts à mettre en casserole, vous les faites cuire avec bon beurre comme on a dit, & les assaisonnez outre cela d'un peu de sucre, écorce de citron, & deux macarons pilez; puis en les tirant vous y versez un peu d'eau de fleur d'Orange.

Cardes de Poirée, ou de Bettes.

On en choisit des plus blanches & des plus belles, on leur ôte les filets, puis on les fait blanchir à l'eau, jusqu'à-ce qu'elles soient devenuës bien mollettes.

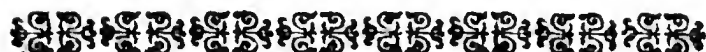
Etant ainsi preparées, vous les coupez par morceaux, vous les mettez en casserole avec bon beurre, jus de bœuf ou de mouton, si vous en avez, de la moëlle de bœuf hachée, & un peu de bon fromage rapé, sel & poivre; vous les laissez cuire ainsi, puis vous les servez après les avoir dégraissées avec un jus de citron.

On sert encore les Cardes cuites avec bon boüillon & jus, & une liaison au beurre roux & farine frite: si c'est en maigre, on ôtera le jus & la moëlle, & on les poudrera de fromage rapé.

Les Cardes se mangent plus communement & seulement avec une sauce blanche tournée & assaisonnée de sel, poivre, pointe de vinaigre, & muscade rapée.

Les feüilles des Bettes-cardes se mangent encore en guise d'épinards; il faut les accommoder de la même maniere, hors les assaisonnemens doux qui n'y entrent point.

Digitized by Google



CHAPITRE III.

DES FRUITS DE JARDIN, ET DES LEGUMES. MANIERE DE LES ASSAISONNER.

Concombres.

LEs *Concombres Farcis* se font de cette maniere : on les vuide de leur pulpe & de leurs semences, après les avoir pêlez legerement, on les remplit après d'une farce faite avec de la roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, persil, ciboulle, sel, poivre & bonne épice ; il faut hacher le tout ensemble. & en remplir les Concombres.

Cela fait, mettez cuire ces Concombres dans un pot avec du boüillon gras ; prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop.

Etant cuits, vous les dressez au milieu du plat destiné pour le potage, & vos croûtes tout-autour, vous versez dessus vôtre boüillon, & laissez bien mitonner le tout, puis vous le servez avec un jus de bœuf.

Au lieu de veau pour faire la farce, on peut prendre du Porc frais, du blanc de quelque volailles, de Poulet-d'Inde, de Perdrix, de Faisans, & autres chairs délicates, telles qu'on les aura à sa disposition.

Pour les jours maigres, on employe des chairs de poisson, comme les Carpes, Tanches & Brochets, observant de faire cuire les Concombres dans du boüillon fait avec les têtes & arrêtes de ces Poissons, ou de la purée au pois verds ou secs.

On en mange *de Fricassez*, & pour y réüssir, on les pêle, & on les tranche en roüelles à l'épaisseur d'un écu, puis on les poudre de sel, on prend de l'oignon qu'on passe à la poële, pour y mettre après les Concombres, qu'on passe cinq ou six tours dans de bon beurre. Cela fait, on y met de la crême douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec du verjus.

Les Concombres sont d'un grand secours en Cuisine, il s'en accommode en salade, on en garni des potages, on en met sous une éclanche à la broche, cela est très-facile à pratiquer, c'est pourquoi on ne daigne pas en rien dire.

Au lieu de servir vos Concombres farcis en potage, vous pouvez les accompagner d'un ragoût tel que vous voudrez, soit en gras, soit en maigre.

Citroüilles.

Ayez de la Citroüille, coupez-la en dez bien menu, mettez-la dans une casserole, laissez-l'y un peu suer, puis vous y mettrez de bon beurre, du sel & du poivre; vous laisserez bien cuire le tout ensemble jusqu'à-ce que vôtre Citroüille soit reduite en boüillie: étant cuite, vous y mettrez un peu de crême pour la dresser après, & la servir chaudement.

Andoüillettes de Citroüilles.

Prenez de la Citroüille cuite, maniez-la bien avec beurre frais, jaunes d'œufs durs, persil haché menu, sel, poivre, & autres épices, formez-en vos andoüillettes que vous ferez cuire en plein beurre dans la casserole.

Etant cuites, ôtez-en toute la sauce, mettez-les au four sur une léchefrite, poudrez-les de

rapure de pain, laissez leur prendre couleur, soignant de les tourner de tems-en-tems, afin qu'elles rissollent également de tous côtez.

On fait du potage à la Citroüille, on dira comment dans son lieu. Sous ce nom on comprend le *Potiron*, les *Bonnets de Prêtre*, & les *Trompettes d'Allemagne*, qui se déguisent de la même maniere.

Artichaux.

On ne dit rien ici de la maniere ordinaire d'aprêter les Artichaux, non-plus que d'en faire la sauce; il n'y a personne, pour peu qu'elle sache l'entregent du Ménage, qui n'en soit instruite: mais voici d'autres déguisemens qu'on leur donne, & qu'on sera bien aise d'aprendre.

Artichaux frits.

On fait frire les Artichaux, & pour cela, on les coupe par tranches, on en ôte le foin, & on les nettoye bien.

Ensuite on les fait cuire dans l'eau; étant cuits, on les trempe dans une pâte claire, composée de fleur de farine, sel, poivre & un œuf; puis on les fait frire dans du sein doux ou beurre afiné.

On peut, si on veut, fariner seulement les Artichaux, & les mettre frire, pour les servir après avec du persil frit pour garniture.

On sert des *Artichaux à la Crême*, on n'en prend que les culs, qu'on fait cuire dans l'eau boüillante, après on les passe au beurre dans la casserole, ou avec du lard, & un paquet de fines herbes; puis on y met de la crême, le tout assaisonné de bon goût: quand ils sont cuits, on les sert ainsi chaudement.

Les Artichaux entrent dans la plûpart des ragoûts, & en font un des principaux assaisonnemens.

Cardes d'Artichaux.

Vous prendrez des Cardes d'Artichaux, vous les couperez par morceaux longs comme le doigt, vous les éplucherez bien, & les laverez de même; puis vous les ferez cuire à l'eau, jusqu'à-ce qu'ils soient amollis.

Etant cuits, vous les mettez en casserole avec de bon jus, moëlle de bœuf, un peu de boüillon gras, sel, poivre, un paquet de fines herbes, & de bon fromage rapé; laissez un peu mitonner le tout, pour les servir après avec une pointe de vinaigre : on se passera de jus, si on n'en n'a point.

Ces Cardes se mangent seulement, si on veut, à la saûce blanche; c'est une chose très-facile à pratiquer, on en garnit des potages, après avoir été assaisonnées.

Cardons d'Espagne.

Ils s'apprêtent de la même maniere que les Cardes d'Artichaux.

Asperges.

On les sert à la *Sauce blanche*, ou à la *Crême*; la premiere maniere est sçûë de trop de monde, pour en rien dire ici : à l'égard de l'autre, on fait cuire les Asperges à l'eau, on les passe au beurre dans une casserolle, ou avec du lard, après cela on y ajoûte de la crême, & on assaisonne le tout de bon goût.

Les *Asperges en petit pois* se font en coupant tout le vert par petits morceaux, qu'on met en

casserole avec lard ou bon beurre, de la moëlle de bœuf, sel, poivre, & paquet de fines herbes: on laisse boüillir le tout ensemble ; étant cuit, vous le tirez, & y mettez un peu de crême avant que de servir vos Asperges.

On sert les Asperges à l'huile & au vinaigre, après qu'elles sont cuites à l'eau.

Pois verts.

Ayez des Pois verts, mettez-les en casserole avec bon beurre, un peu de persil ou sans persil, & du sel, laissez-les cuire à loisir ; étant cuits, mettez-y un coulis verd de cosses de pois, c'est-à-dire, un jus exprimé de ces cosses, après qu'elles auront été pilées, & un peu de sucre.

On n'y met point de sucre, si on veut, & au lieu de coulis, on les assaisonne d'une crême douce, puis on les sert.

Quelques-uns y ajoûtent des cœurs de laituës pommées, les pois n'en valent pas pire, outre que cela foisonne, & que la fourniture en est bonne pour l'ordinaire de la Maison.

On fait encore cuire de gros Pois verts sans tant de façon, c'est-à-dire, qu'ayant bien cuit dans le beurre, on y ajoûte un peu d'eau pour les achever de cuire avec sel, poivre, & un peu de persil, & cœurs de laituës, si on le juge à propos.

Il est de certains Pois verts, dont la cosse est fort mince, & qui se mangent. Il faut les faire aprêter comme les Pois verts à la crême.

Pour connoître les bons Pois tendres d'entre les durs, il ne faut pas qu'ils soient ronds, mais longs & pointus vers leur queuë, que les deux moitiez ne se separent point en les écachant en-

tre les doigts, & qu'ils ſoient pleins de ſuc : il n'importe pas pour la groſſeur, car tels ſont petits, qui ne laiſſent pas quelquefois que d'être durs & mal-conditionnez.

On fait de la Purée de Pois verts pour des Potages maigres qui ſont excellens, & qui eſt propre pour bien des ragoûts.

Pois ſecs.

Les Pois ſecs n'ont rien dans leur aſſaiſonnement qui merite nous arrêter ici ; on en fait de la Purée pour le Carême, & cette Purée eſt d'uſage, non-ſeulement dans les potages, mais elle entre même en pluſieurs ragoûts en maigre, comme on le verra dans la ſuite de cet Ouvrage. On accommode des Pois paſſez avec bon beurre, ſel, poivre, cerfeuil, & muſcade en les ſervant.

Lentilles.

On les fait cuire à l'eau, puis on les paſſe au roux à la caſſerole ; enſuite on les aſſaiſonne d'un peu de leur boüillon, ſel, poivre, & du perſil, avec une pointe de vinaigre en ſervant, ou ſans vinaigre.

On fait des Potages aux Lentilles, tant en gras qu'en maigre ; leur boüillon entre en pluſieurs ragoûts, il leur donne un très-bon goût, & on les ſert à l'huile, ſi on veut.

Féves de Marais.

Quand les Féves ſont encore petites & toutes nouvelles, on les fraiſe rarement, c'eſt-à-dire, on ne les dérobe point, on ne leur ôte point leur écale.

Etant bien choifies, on les paffe au roux à la poële, puis on y met environ un petit verre d'eau, dans lequel on a fait fondre du fel avec de la fariette; on les laiffe boüillir, enfuite on lie la fauce avec de la crême douce, pour les fervir après toutes chaudes.

On peut, fi on veut, fe fervir de lard au lieu de beurre, elles en font plus délicates : mais obfervez que quand ces Féves font groffes, il faut abfolument les fraifer, autrement elles ont un goût fort que leur donne leur peau, & qui eft très-defagréable. Quand c'eft pour le commun, on n'ufe pas de tant de précaution.

Haricots.

Il fe mangent dans la nouveauté avec leurs coffes, il faut leur ôter certains filets qui joignent ces coffes, les faire boüillir dans l'eau, jufqu'à ce qu'ils foient bien amollis, puis les paffer au beurre dans une cafferole, avec fel, poivre, un peu de boüillon, puis de la créme douce, ou des jaunes d'œufs délaïez avec un peu de verjus.

Lorfque les Haricots font écoffez, on les fricaffe de même; d'aucuns au lieu de créme, ou de jaunes d'œufs, y mettent une pointe de vinaigre; d'autres les fricaffent à l'étuvée. Cela dépend de la fantaifie.





CHAPITRE IV.

DES OEUFS ET BIGNETS.

ON déguiſe les Oeufs en bien des manieres, mais il y en a qui ſont ſi ſimples, & ſi connües d'un-chacun, qu'on n'a pas jugé à propos de s'étendre là-deſſus, puiſque, tout ce qu'on en diroit ne pourroit que groſſir inutilement un livre, où l'on ne cherche que quelque choſe au-deſſus du commun, & qui ne ſe pratique pas ordinairement dans les cuiſines bourgeoiſes, car nous avons les œufs à la cocque, les œufs pochez, au miroir, & quantité d'autres qu'on ſçait très-bien accommoder à la Ville & à la Campagne, paſſons donc à ceux qui meritent mieux nôtre curioſité.

Oeufs à la fleur d'Orange.

On caſſe des Oeufs, qu'on bat bien avec un peu d'eau de fleur d'Orange, & de ſucre en poudre, étant bien battus, verſez-les dans une caſſerole ſur un peu de beurre que vous aurez fait fondre, mettez-y un peu de ſel, remüez bien le tout, de peur qu'il ne s'attache au fond : Vos Oeufs étant cuits, vous les dreſſez dans un plat, vous y rapez du ſucre, & les ſervez.

Oeufs à l'écorce de Citron.

Caſſez vos Oeufs dans quelque plat à part, battez-les, mettez-y de la mie de pain trempée

pendant deux heures dans du lait, & paſſée à l'étamine, ou dans une paſſoire à petits trous, ajoûtez-y du ſel & du ſucre, un peu d'écorce de Citron confite & hachée bien menu, & de l'eau de fleur d'Orange, mêlez-bien le tout, & le verſez dans un autre plat ſur le fourneau, où vous aurez fait fondre de bon beurre ; laiſſez-les cuire, & pour leur donner couleur, faites rougir une péle & l'expoſez deſſus, puis vous les ſervirez.

Oeufs à la Portugaiſe.

On ne prend que des jaunes d'Oeufs qu'on foüette, & dans leſquels on met du ſucre fondu dans de l'eau de fleur d'Orange, joignez à cela deux jus de Citron, & un peu de ſel, battez bien le tout, ſur le feu, & lorſque les Oeufs quitteront le plat, vous pouvez les dreſſer, & les garnir d'écorce de Citron, ou de Maſſepain.

Oeufs aux Amandes.

Ayez des Amandes pêlées, pilez-les dans un mortier avec un morceau d'écorce de citron confite, prenez du ſucre, & le faites cuire à part avec un peu d'eau, & quand il aura pris une conſiſtance de ſyrop, mettez-y vos Amandes avec des jaunes d'Oeufs, battez bien le tout, remüez-le juſqu'à ce qu'il quitte le poëlon, & le ſervez chaudement avec ſucre rapé par-deſſus.

Oeufs pochez à la Princeſſe.

On commence par faire fondre du ſucre qu'on cuit, juſqu'à ce qu'il ait pris une conſiſtance de ſyrop ; on caſſe des œufs dont on ne prend que les jaunes, qu'on met l'un après l'autte dans une

cuilliere à bouche, & qu'on tient ainſi dans le ſyrop, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, on en fait tant qu'on en veut de cette maniere, & lorſque le plat eſt rempli, on les poudre de ſucre, puis on les ſert, piquez d'écorce de citrons confits, avec de l'eau de fleur d'Orange, qu'on verſe par-deſſus.

Autres Oeufs pochez.

Vous pochez vos Oeufs à l'ordinaire, vous prenez d'ailleurs de l'oſeille que vous pilez bien, & dont vous exprimez bien le jus que vous mettez dans un plat, avec beurre, deux jaunes d'Oeufs cruds, ſel & muſcade : enſuite verſez cette liaiſon ſur vos œufs, & les ſervez.

Oeufs à la Crême.

Vous faites cuire des Oeufs tout entiers dans une caſſerole avec bon beurre, étant cuits, vous les détachez, & les rangez ſur un plat, pour après y mettre de la crême de lait, un peu de ſel & de ſucre, & les ſervir chaudement.

On ſert encore beaucoup d'œufs apprêtez de differentes manieres, telles que ſont :

Les *Oeufs à la Tripe*, qui ſe font ordinairement dans le Ménage.

Oeufs à la Huguenote, à cauſe qu'on y mêle un jus de Mouton.

Oeufs à l'Oſeille. Oeufs au Verjus. Oeufs au Lait. Et Oeufs au Miroir.

Oeufs hachez : On les fait durcir d'abord, on les hache bien, on les fait cuire avec de bon beurre, ſel, poivre, & perſil menu : étant cuits, on les ſert garnis, ſi on veut, de boulettes d'œufs frites, ou ſans garnitures.

Oeufs

Oeufs au Fromage rapé, c'eſt-à-dire, aprêtez d'abord au Miroir, puis couverts de Fromage qu'on rape; ces Oeufs font trouver le vin bon.

Oeufs frits; on n'y fait pas grande façon.

Oeufs farcis; on prend pour cela le cœur de quelques laituës ou des arroches, ou feüilles de bettes-cardes, autrement dites poirées, ou enfin des épinards; chaque choſe ſelon la Saiſon, avec de l'oſeille, du perſil & du cerfeüil, un peu de champignons, ſi on en a, ſeulement pour y donner goût.

On hache bien le tout enſemble avec des jaunes d'œufs durs, ſel & muſcade, on le paſſe au beurre dans la caſſerole, & on le laiſſe cuire.

Enſuite, mettez-y de la crême de lait, prenez vos blancs d'œufs, coupez par moitiez, rangez-les ſur vôtre farce accomodée dans un plat, après les en avoir remplis, puis vous les ſervez.

Il ſe fait auſſi de pluſieurs ſortes d'Omeletes: il y a *l'Omelete au ſucre*, qui ſe fait avec des œufs qu'on bat, & dans leſquels on met de l'écorce de citron confite hachée bien menu, un peu de crême fraîche, & du ſel.

Elle ſe fait à la poële avec bon beurre; on la poudre de ſucre avant de la dreſſer, puis on la tourne, la dreſſant du côté qu'elle eſt riſſolée, & qu'on ſucre auſſi, puis on la ſert chaudement.

On fait des *Omeletes aux Epinards*, & à *l'Oſeille*: il faut prendre de la farce, comme on a dit qu'on la faiſoit chacune à leur article, & les broüiller avec les œufs, enſuite cuire l'Omelete à l'ordinaire.

Omelette au Rognon de Veau; prenez un Rognon de Veau, quand il eſt preſque cuit à la broche, ou après que la Longe de Veau eſt tirée, hachez-le bien avec perſil, ciboulettes, ſel & poivre.

Etant bien haché, caſſez des Oeufs environ une douzaine, battez-les bien avec vôtre hachis, enſorte que le tout ſoit bien mêlé; achevez après cela de faire cuire vôtre Omelette à la poële avec bon beurre, il faut qu'il ſoit bien roux, afin que l'Omelette prenne plus belle couleur.

Il y en a qui ne mettent ni perſil, ni ciboulettes, mais de l'écorce de citron confite hachée menu à la place, avec du ſucre, & qui poudrent encore cette Omelette de ſucre, avant que de la ſervir.

On peut faire ainſi des *Omelettes aux Champignons* cuits en ragoûts, les farcir, ſi on veut, de Blancs de Chapon, de Ris de Veau, & d'autres choſes de cette nature paſſées auſſi en ragoût; ſi c'eſt en maigre, on ſe ſert de hachis de Poiſſon.

Bignets de pluſieurs façons.

Les Bignets les plus communs ſe font avec la farine, le fromage moû, du lait, du vin blanc environ un bon verre, des œufs, & du ſel raiſonnablement, que l'on détrempe bien enſemble en conſiſtance de boüillie.

Dans cette pâte on trempe des tranches de pomes de Reinettes, puis on les met l'une après l'autre avec une cuilliere d'argent dans la friture de beurre, ou du ſain-doux; on prend ſoin de les retourner quand ils ont pris une belle couleur d'un côté, afin qu'ils riſſolent de même de l'autre; puis on les tire avec l'écumoire, ou quelque grande brochette de bois; on les poudre de ſucre, quand ils ſont bien égoutez, & on les ſert après. C'eſt-ce qui s'appelle des *Bignets aux Pomes*.

On fait des Bignets, ſi on veut, de cette pâte

ſeule, ce ſont des *Bignets à l'ordinaire*. Dans cette même pâte au lieu de pomes, on y met du fromage de gruïere, ou autre qui ſoit afiné; enſuite, on fait ces Bignets comme les autres. On les appelle des *Bignets au Fromage*.

Quelques-uns, pour faire de bons Bignets, les détrempent avec de la fleur, des jaunes d'œufs, du lait, du ſucre, & un peu de beurre filé, avec de l'écorce de citron haché bien menu; ils mêlent bien le tout enſemble, & font cuire leurs Bignets dans du ſain-doux, ou de bon beurre afiné, & les ſervent poudrez de ſucre, & baſſinez d'eau de fleur d'orange, ou d'eau-roſe pour ceux qui l'aiment.

On en fait encore avec des Amandes pilées, & auxquels, pour cela, on a donné le nom de *Bignets aux Amandes*: on y ajoûte de l'écorce de citron confite pilée auſſi, & mêlée avec ces Amandes, du ſucre en poudre, & de l'eau de fleur d'orange, on mêle bien tout cela dans une pâte faite comme on l'a dit; puis on frit ces Bignets à l'ordinaire.

Au lieu de Pomes, on prend de la marmelade d'Abricots, de Prunes ou Ceriſes, ou de ces fruits confits mêmes, quoique liquides: ces Bignets ſont fort délicats, & ſe ſervent dans les repas de conſequence; ce ſont alors des plats d'entre-mets, tant en gras qu'en maigre. On peut dire que juſques ici, on a déja donné aſſez de quoi régaler en maigre ſes amis à la Ville ou à la Campagne; il ne reſte plus qu'à parler des Viandes graſſes, & du Poiſſon, & dire les manieres differentes ſous leſquelles on peut les maſquer en Cuiſine. Commençons par la Volaille de la baſſe-cour.



CHAPITRE V.

L'ART DE BIEN APPRETER LA VOLAILLE.

Des petits Poulets.

IL n'eſt pas beſoin de dire ici la maniere de tuer cette Volaille, & de l'habiller prête à en faire ce qu'on en ſouhaite, il n'eſt ſervante de Village qui ne le ſçache, pour peu qu'elle ait d'adreſſe & de genie ; on ſçait qu'on la plume à ſec, ou à l'eau chaude, qu'on l'a met rôtir après l'avoir piquée de bon lard ou bardée, & qu'enfin on la déguiſe de pluſieurs manieres ; en voici quelques-unes.

Poulets fricaſſés.

C'eſt le ragoût le plus ordinaire qu'on en fait à la Campagne, & pour cela, après que vos Poulets ont été preparez proprement, vous les coupez par quartiers, & les paſſez à la poële avec lard roux qu'on ôte enſuite, vous y mettez un peu de boüillon, ou de l'eau, ſel, poivre & paquet de fines herbes, ou perſil haché menu, ſi on l'aime ainſi ; on laiſſe boüillir le tout, juſqu'à ce qu'on juge que la ſauce ſoit faite, après cela & avant que de dreſſer ces Poulets, on y fait une liaiſon avec le même roux où ils ont frit, & farine frite : cela s'apelle des *Poulets au roux*.

Les *Poulets à la ſauce blanche* ſe font autrement ; on les paſſe à la poële au beurre blanc, on les y fait bien riſſoler, puis on y met du boüil-

lon gras, ou de l'eau, ſel, poivre, fines herbes en paquet; on laiſſe boüillir le tout juſqu'à une conſomption raiſonnable de la ſauce, qu'on lie avec deux jaunes d'œufs délayez avec du verjus: ou bien on y met de la crême douce délayée avec un jaune d'œuf; ce ſont pour lors des *Poulets à la crême.*

Poulets à la Gibelotte.

Vos Poulers étant coupez comme pour fricaſſer, vous les rangez dans une caſſerole, vous les paſſez au lard, vous y mettez un peu de boüillon, un verre de vin rouge, ſel, poivre, & fines herbes en paquet, après laiſſez-les boüillir; étant cuits vous les dreſſez pour être ſervis chaudement: ſi vous avez des champignons, le ragoût n'en voudra que mieux.

Poulets en Compote.

Vous trouſſez vos Poulets, & les paſſez au lard fort chaud dans la caſſerole; il faut qu'ils ſoient bien riſſolez.

Enſuite, égoutez & ôtez-en la graiſſe, mettez-y du boüillon, fines herbes, ſel, poivre, & clouds de gerofle: laiſſez bien cuire & mitonner le tout; étant cuits, dreſſez vos Poulets après les avoir liez d'un jaune d'œuf avec du verjus, & les ſervez.

Poulets marinez.

On met les Poulets par quartiers, on les fait mariner au verjus, ou vinaigre, ſel, poivre, clouds de gerofle & laurier: il faut trois heures pour qu'ils marinent bien; enſuite on fait une pâte fort claire comme celle des Bignets, on les trempe dedans, puis on les frit au ſain-doux ou au beurre afiné.

Poulets en Civet.

Ayez des Poulets blanchis à l'eau ou à la braise, il n'importe, coupez-les par quartiers, & les passez au roux dans de bon lard ; après cela, mettez-les en casserole avec du boüillon, ou de l'eau qui soit chaude, sel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes; faites bien boüillir le tout, & à la moitié de la cuisson, ajoûtez-y un verre de vin, avec une pointe de rocambole : étant cuits, servez vos Poules garnis de persil frit.

Poulets friands.

Il faut les couper comme pour fricassée, les passer au lard avec un peu de farine ; puis les dégraisser, y mettre du boüillon avec un jus de mouton ou de bœuf, champignons coupez en dez, morilles ou mousserons, & un verre de bon vin, avec des Anchois hachez ; vous laisserez cuire ces Poulets, étant cuits, vous lierez la sauce avec un peu de vôtre roux, & les servirez chaudement.

Poulets farcis.

Faites un bon godiveau avec roüelle de veau, moëlle de bœuf, champignons, sel, poivre, persil & un jaune d'œuf crud, hachez bien le tout ensemble, & en farcissez vos Poulets dans le corps, passez-les au roux avec du lard, laissez leur prendre une belle couleur, faites-les cuire dans de bon boüillon, assaisonné de bon goût, après les avoir degraissez, ajoûtez-y des champignons, quelques ris de veau, & artichaux; quand le tout sera bien cuit, vous lierez la sauce avec des jaunes d'œufs délaïez dans du verjus.

Pour mortifier promtement les Poulets, on les jette dans l'eau la plus fraîche qu'on ait, aussi-

tôt qu'ils ſont tuez, d'autres les enterrent pendant quelque tems ; ces expediens ſont plaiſir, ſur tout lorſqu'à la Campagne il vous vient quelqu'un à l'imprevû, & qu'on ne ſçait que lui donner à manger.

Chapon en Ragoût.

Prenez un Chapon, trouſſez-le, fendez-le ſur le dos, & lui caſſez tous les os, cela fait, paſſez-le au lard dans une caſſerole, laiſſez lui bien prendre couleur.

Enſuite, mettez ce Chapon en pot, bardez de lard deſſus & deſſous, ſel, poivre, paquet de fines herbes, & tranches d'oignon ; bouchez bien ce pot, mettez-le à la braiſe, feu deſſus & deſſous, prenant garde qu'il ne ſoit pas trop ardent, il faut que cela mitonne bien : étant cuit, vous tirez vôtre Chapon du pot, vous le panez proprement, & le mettez au four pour prendre couleur, puis le ſervez avec un ragoût de champignons & de ris de veau, que vous jettez par-deſſus.

On peut, ſi on veut, farcir ce Chapon de quelque bon Godiveau bien aſſaiſonné : un tel plat donne à manger à pluſieurs perſonnes, & ſert de grande entrée dans les repas reglez.

Chapon à la Daube.

Vous lardez vôtre Chapon de moyen lard, bien aſſaiſonné de ſel & d'épices, & l'envelopez dans une ſerviete, vous l'empotez avec du boüillon & du vin, ſel, poivre, clouds de gerofle, écorce d'orange & laurier ; vous le faites bien cuire : étant cuit, vous le laiſſez à moitié refroidir dans ſon boüillon, puis vous le tirez & le ſervez pour entremets dans un repas reglé.

On sert les Chapons *marinez*, *farcis*, en *civet*, & à la *gibelotte* comme les Poulets, il n'y a que la cuisson plus forte, qu'il leur faut donner.

Poulardes mignones.

Troussez vos Poulardes, & leur mettez une barde de lard sur l'estomach, laissez-les cuire ainsi à la broche.

Durant qu'elles cuisent, faites à part un ragoût de ris de veau, champignons, sel, poivre, paquet de fines herbes, avec bon beurre, & une liaison avec farine frite, ou un bon coulis de bœuf.

Cela fait, & bien cuit, vous prenez vos poulardes rôties, vous les dressez dans un plat, le ragoût par-dessus, & les servez chaudement.

Les Poulardes s'apprêtent comme les Chapons, il n'y a qu'à consulter les articles, & les suivre.

Poulets d'Inde.

On met les Poulets-d'Inde à la daube ; voyez ce qui en a été dit à l'égard du chapon, & vous y conformez.

Le *Poulet-d'Inde rôti* & mangé froid, est admirable avec une sauce robert, ou une ramolade avec des capres & ciboules hachées, du persil, bonne huile d'olive, quelques rocamboles, bons assaisonnemens, & un filet de vinaigre. On en fait rôtir, si on veut, les aîles & les cuisses sur le gril. Cette ramolade peut servir à toutes sortes de volailles froides, qui ont été rôties.

Oisons à la daube.

Voyez ce qui a été dit là-dessus à l'égard du Chapon, *pag.* 135. servez-vous des mêmes instructions, & vous réüssirez.

On mange les *Oiſons farcis* & rôtis à la broche, cette farce eſt compoſée de leur foye, de leur cœur, fines herbes, ſel & poivre, qu'on fait cuire, puis on en farcit l'oiſeau entre chair & peau, ou dans les corps, mettez-le après cela à la broche, & le laiſſez cuire, flambez-le de lard, s'il n'eſt pas aſſez gras; étant rôti, ſervez-le.

Oiſon en ragoût.

Mettez vôtre Oiſon à la broche, tirez-le à demi-cuit, & le mettez en caſſerole, ou en pot avec champignons, culs d'artichaux, du boüillon, ſel, & poivre, quelques rocamboles, & fines herbes, laiſſez boüillir le tout; étant cuit, aſſaiſonnez-le d'une pointe de vinaigre, & le tirez.

Oyes.

Les Oyes s'apprêtent comme les Oiſons, on les mange rôties, flambées de lard, quand elles ne ſont point graſſes, avec une vinaigrette deſſous en ſervant.

Il faut conſerver la graiſſe qui en ſort, elle eſt propre à bien des uſages en cuiſine.

On ſale des Oyes graſſes coupées en quartiers, qu'on met dans des pots de grais pour la proviſion de la Maiſon, on en met au pot en guiſe de petit ſalé, c'eſt un excellent manger. La petite Oye bien nettoiée eſt bonne en pot, pour faire un excellent potage.

Canards Domeſtiques.

Les Canards Domeſtiques ſont meilleurs pour mettre au pot, que les ſauvages, parce qu'ils n'ont point le goût de marécage.

Canards en ragoût.

Coupez-les par quartiers, mettez-les en casserole, passez-les au lard, de maniere qu'ils soient bien rissolez, ôtez-en la graisse, & les faites cuire avec bon boüillon, sel, poivre, fines herbes en paquet, trufes, & culs d'artichaux.

Lorsqu'ils sont à moitié cuits, on y met un verre de vin, dans lequel ils prennent quelques boüillons, on les tire après les avoir assaisonnez d'une pointe de vinaigre, & lié la sauce avec un peu de leur roux & farine frite. On peut accommoder ainsi les Oyes & Oisons.

Pigeons.

Le Pigeon est un Oiseau qu'on mange fort jeune ; quand on veut les habiller, on les saigne sous l'aîle, puis on les apréte pour l'usage auquel ils sont destinez ; on les plume au sec ou à l'eau chaude, cela dépend de la fantaisie.

Pigeons en compote.

Ayez de bons Pigeons, bien troussez, passez-les au lard dans la casserole, pour leur faire prendre une belle couleur, ôtez-en la graisse, & y mettez du bon boüillon, sel, poivre, fines herbes en paquet, champignons & culs d'artichaux; laissez bien mitonner le tout, jusqu'à-ce que vous voyez que la sauce soit faite : étant cuits, liez-la avec un peu du lard qu'on en aura tiré, & farine frite, puis vous les servirez.

Pigeons au Basilic.

On fait une farce avec du lard, persil, un peu de basilic, ciboulettes, sel & poivre, dont on

farcit les Pigeons ſur le dos entre chair & peau; après quoi on les met cuire avec du boüillon du pot, ſel, poivre, & fines herbes en paquet: étant cuits, on les tire, on les trempe dans une pâte à Bignets, puis on les frit à la poële en beurre afiné ou ſain-doux, après quoi on les ſert quand ils ſont riſſolez, & qu'ils ont pris belle couleur.

Pigeons au court boüillon.

Vous prendrez de gros Pigeons, vous les trouſſerez proprement, & les empoterez au vin blanc, verjus, ſel, poivre, un peu d'eau, clouds, laurier, paquet de fines herbes, & orange ſéche. Laiſſez-les cuire: étant cuits, vous les tirerez de leur court boüillon, & les panerez proprement, de maniere qu'on ne voye point de viande, & leur donnerez couleur avec la pêle rouge.

Pigeons farcis.

Ayez de bons Pigeons, farciſſez-les d'un godiveau fait en cette maniere. Prenez du lard crud, un morceau de veau, moëlle de bœuf, champignons, ſel & poivre avec perſil; hachez bien le tout, & le liez avec deux jaunes d'œufs.

Cela fait, farciſſez-en vos Pigeons dans le corps, ficelez-les bien, crainte que la farce ne tombe; il faut la faire cuire avant que de s'en ſervir, puis vous mettez ces Pigeons à la broche, vous les laiſſez rôtir; étant rôtis, vous les dreſſez dans un plat avec un ragoût de champignons par-deſſus.

D'autres prennent ces Pigeons ainſi farcis, les empotent avec barde de lard deſſus & deſſous, & bons aſſaiſonnemens, ils bouchent bien le

pot & les font cuire doucement à la braise : étant cuits, ils les tirent, les panent avec de la chapelure de pain, & leur font prendre couleur au four, ou avec la pêle rouge, puis les servent avec pareil ragoût que dessus, ou ris de veau, champignons, culs d'artichaux passez en ragoût & bien assaisonnez.

On mange aussi les *Pigeons marinez*, voyez ce qui en a été dit à l'Article des Poulets *pag.* 132.

On les sert rôtis sur le gril, & cela s'appelle à la *Crapaudine*. c'est-à-dire, on les fend par l'estomach, étant fendus, on les assaisonne de sel, poivre, & mie de pain; on les met griller, ensuite on les sert avec une vinaigrette réhaussée d'une pointe d'ail, ou de rocambole.

Pigeons fricassez.

Il faut les couper par gros morceaux, les passer à la poële avec lard fondu, ou bon beurre, & farine pour lier la sauce ; puis les faire cuire avec bon boüillon, sel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes. Etant cuits, on les dresse dans un plat, & on les sert après.





CHAPITRE VI.

DES OISEAUX CHAMPETRES ET MARECAGEUX : COMMENT LES APPRETER.

VOici un Chapitre qui n'eſt pas des plus indifferens en fait de Cuiſine ; c'eſt par les inſtructions qu'on y donne, qu'on apprend à diverſifier en Ragoût pluſieurs Oiſeaux, tant Champêtres que Marécageux, & ce qui peut s'apeller le couronnement du plaiſir, qu'on a eu de les prendre à la Chaſſe, qui eſt le plus noble paſſetems de la Champagne. Commençons par les Perdrix.

Perdrix.

Le tems où les Perdrix ſont le moins agréables, eſt lorſqu'ellee paiſſent le bled vert : pour connoître une jeune Perdrix, il faut qu'elle ait le bec noir, la jambe menuë & brune ; c'eſt pourquoi les Rotiſſeurs, pour tromper ceux qui en achetent chez eux, leur brûlent ordinairement le haut du bec, & les jambes, afin qu'on ne puiſſe pas connoître ſi elles ſont vieilles.

Les mâles ſont toûjours les plus délicats, & ceux qui ont le plus de fumet, pourveu qu'ils ſoient jeunes, & ne ſoient point en amour : les gris ont un petit cercle de duvet autour de l'œil, avec un demi cercle de plumes rougeâtres à l'eſtomach, & les rouges ont un argot rouge à la jambe.

Quand l'œil d'une Perdrix morte eſt gros, lui-

ſant & comme vif, c'eſt une marque qu'elle eſt fraîche tuée; au lieu que s'il eſt terne ou obſcur, & qu'il paroiſſe alteré, on peut dire que cet Oiſeau eſt vieux tué.

Ceux qui veulent les garder long-tems, les mettent dans un tas de bled, ou bien à la cave, il faut leur ôter le gros boyau, qui eſt la partie qui ſe corrompt le plûtôt.

Quelque vieille tuée que ſoit une Perdrix, pourveu qu'elle ne ſente point le relan, & qu'elle ne porte point trop au nez, elle eſt toûjours mangeable.

On ſert les *Perdrix rôties* après les avoir habillées, & piquées bien proprement de bon lard; on ne leur plume point la tête.

Perdrix en ragoût.

Ayez une Perdrix, trouſſez-la, & la farciſſez d'un godiveau fait avec chair de veau, lard, moëlle de bœuf, ſel, poivre, ciboulles & perſil, le tout bien haché.

Vôtre Pardrix étant bien farcie, vous la mettez dans un pot, bardes de lard deſſus & deſſous, paquet de fines herbes, ſel & poivre; vous étoupez bien ce pot, & les mettez entre deux braiſes, vous laiſſez ainſi cuire vôtre Perdrix; étant cuite, vous la tirez & la ſervez avec un ragoût de champignons, & ris de veau par-deſſus.

Vous pouvez, ſi vous voulez, ne pas farcir vôtre Perdrix, vous contenter de la fendre ſur le dos juſqu'au croupion, & l'aſſaiſonner de ſel, poivre & perſil haché menu.

Au lieu du ragoût cy-deſſus, on ſert les *Perdrix aux lentilles*, on les fait cuire comme on vient de dire, puis on prend des lentilles cuites

Digitized by Google

à l'eau, on les met en casserole avec persil, ciboule hachée, bon beurre ou lard fondu, sel, poivre, & du boüillon gras; on les laisse boüillir doucement, étant cuites, on y ajoûte un jus de mouton ou de bœuf, puis on les dresse sur les Perdrix.

Perdrix en capilotade.

Faites rôtir à demi vos Perdrix, tirez-les & les coupez par gros morceaux, mettez-les en casserole avec du vin, sel & autre épicerie, laissez-les bien boüillir, après cela vous les servirez avec jus d'Orange, & pain rapé pour lier la sauce, qui doit être courte.

Perdreaux.

Les Perdreaux se mangent rôtis, piquez de menu lard, avec une sauce au verjus, sel, & poivre, ou jus d'Orange, on ne les déguise gueres autrement.

Beccasses.

Pour manger les Beccasses rôties, & après les avoir habillées, on leur passe le bec à travers le corps par les côtez, on les pique de lard menu, on les embroche, & on met dessous dans la léchefrite des rôties pour recevoir le dégoût qui en tombe; étant rôties, on les sert avec verjus, sel & poivre, dans laquelle sauce on fait enfler les rôties avant que de dresser les Beccasses dessus.

On les apprête en *Capilotade* comme les Perdrix, voïez l'Article.

Beccassines en ragoût.

On les fend en deux sans rien ôter du dedans; on les met dans une casserole, on les y fait rissoler avec lard fondu, puis on y met un peu de

boüillon gras, ſel, poivre & fines herbes en paquet, ou hachées, ſi on les aime ainſi; on y ajoûte des champignons, & on laiſſe bien mitonner le tout; étant cuit, on ſert ce Ragoût avec un jus d'Orange, ou de Citron par-deſſus, on les mange auſſi rôties.

Les *Pluviers* ſe ſervent de même que les Beccaſſines, les *Vanneaux*, *Guignards*, *Merles*, *Etourneaux*, & *Culs-blancs*, ne demandent point d'autres obſervations dans leur aprêt.

Grives.

Les Grives ſe mangent *rôties*. Il faut les flamber, les poudrer de rapures de pain, ou de mie émietée, & les ſervir enſuite avec verjus, ſel, poivre, & une pointe d'échalotte, ou un jus d'Orange.

Pluviers.

Les Pluviers s'accommodent comme les Beccaſſes; on les rôtit auſſi, & on les ſert de même.

Alloüettes.

Les Alloüettes ne ſe vuident point quand on veut les manger rôties, on les flambe, & on les panne: étant cuites, on les ſert avec une même ſauce que pour les Grives.

Alloüettes en Ragoût.

On les vuide pour lors, on les met riſſoler en caſſerole avec lard fondu, & farine qu'on fait frire; vos Alloüettes ayant pris belle couleur, mettez-y du boüillon gras, ſel, poivre; fines herbes en paquet, quelques champignons, & un verre de vin, laiſſez-les y mitonner, & quand la ſauce ſera faite, tirez-les avec un jus de citron en ſervant.

Becque-

Becque-figues.

Elles ſe mangent rôties, poudrées de pain rapé & de ſel, avec une ſauce au verjus, poivre & ſel.

Ramiers.

On rôtit les Ramiers, & on les ſert avec une vinaigrette : Ils peuvent s'apprêter comme les Pigeons, conſultez les articles.

Faiſans.

On les fait rôtir, piquez de menu lard, avec une ſauce au verjus, ſel & poivre.

On les apprête en Ragoût comme les Beccaſſes ; voyez ci-deſſus : ou bien vous pouvez les manger en Capilotade, ainſi que les Perdrix ; l'article vous inſtruira comment cela ſe fait. Les *Faiſandeaux* s'apprêtent de même.

Gelinotes de bois.

Les Gelinotes de bois ſe déguiſent en cuiſine ainſi que les Perdrix : on les pique de menu lard, quand on les fait rôtir, & on les ſert avec un jus d'Orange.

Cailles.

Ces Oiſeaux veulent être bardez pour la broche, on les pique, ſi on veut, de menu lard, & on les mange au jus d'orange, ou avec verjus, ſel & poivre.

On peut mettre les Cailles en Ragoût, & pour cela, il faut les fendre en deux par l'eſtomach, les paſſer au lard dans une caſſerole avec un peu de farine pour lier la ſauce ; enſuite, mettez-y un peu de boüillon, ſel, poivre, & paquet de fines herbes, des champignons coupez en dez, & culs d'artichaux ; laiſſez-les cuire doucement; étant cuites, verſez-y un jus de mouton ſi vous

en avez, avec un jus d'orange, ou un filet de verjus.

On en sert déguisées autrement, & comme les Perdrix en ragoût ; on peut y voir.

Ortolans.

Les Ortolans s'assaisonnent comme les Cailles, on les mange rôtis, & on les arrose en cuisant d'un peu de lard fondu, ou bien on les flambe, on les pane avec rapure de pain & du sel, puis on les sert avec un jus d'orange, ou verjus & sel.

Mauviettes.

Elles se servent comme les Cailles, hors que lorsqu'on les fait rôtir on ne les vuide point; on les pique proprement, ou on les barde ; & du dégoût qui en sort, on fait une sauce avec verjus, sel & poivre.

Petits Oiseaux de toutes sortes.

Des petits Oiseaux qu'on a pris en bon nombre à la pipée, ou par le moyen d'autres piéges, on en fait des Fricassées comme celle des petits Poulets, *page* 132. ou bien une Compote, ainsi que celle des Pigeons ; consultez l'article.

La plûpart des Oiseaux dont on vient de parler, entrent dans les potages, que nous reservons à traiter dans un Chapitre particulier.

Canards sauvages.

Ces Canards-ci sont meilleurs au goût que les Domestiques, & plus estimez : l'Hyver est la saison pour les manger, on les sert comme les Beccasses.

On rôtit les Canards sauvages sans les piquer, mais en récompense on les flambe avec du lard.

Il ne faut pas les trop faire cuire à la broche, le trop de cuiſſon les deſſéche & leur rend la chair inſipide : on les ſert avec une poivrade ordinaire, ou une ramolade avec perſil, ciboule, anchois & capres, le tout haché enſemble, & mis dans un plat avec ſel, poivre, bonne huile d'olive, & vinaigre délayé avec le reſte.

Sarcelles.

Les Sarcelles s'apprêtent comme les Canards ſauvages. Il eſt inutile ici de rien dire davantage là-deſſus

Oyes ſauvages.

On les flambe avec le lard pendant qu'elles rôtiſſent ; étant cuites, on les ſert avec la même ſauce que pour les Canards.



CHAPITRE VII.

DE LA VIANDE DE BOUCHERIE, ET DE LA MANIERE DE LA DEGUISER.

DE tous les Animaux à quatre pieds qui ſe mangent, le Veau eſt l'aliment le plus naturel & le mieux faiſant à l'homme ; il eſt d'un grand ſecours en Cuiſine, & on le déguiſe même en bien des manieres. On ne s'arrête point ici à celle de le ſçavoir tuer, habiller, & diſſecter ; on laiſſe cette ſcience aux Bouchers, qui le font avec plus d'induſtrie que perſonne : nous dirons ſeulement les noms de chaque piéce qui ſe vendent à la Boucherie, afin qu'on apprenne à les connoître lors qu'on en a beſoin, & qu'on

eſt au fait de le devoir faire. Il en ſera de même à l'égard de chaque Animal qui ſe débite en cet endroit.

Dénombrement des Parties du Veau.

Il y a *la Tête*, *les Pieds*, *le Cœur*, *la Ratte*, *le Poulmon*, *le Foye & la Fraiſe*, *le Rognon*, *les Ris & la Langue*; voilà les parties internes.

Quand on le dépéce, on leve le Quartier de devant, *l'Epaule*, *le Bout ſaigneux*, *la Poitrine*, *le Collet*, autrement *le Quarré*. Dans le derriere, vous avez *la Longe*, *la Roüelle*, *le Jarret*. Voyons preſentement comment tout cela s'apprête.

La *Tête de Veau*, les *Pieds*, & la *Fraiſe*, toutes ces piéces ſe cuiſent au pot avec ſel, poivre, thim, perſil, ciboules, & clouds de gerofles; étant cuits, on les ſert avec une vinaigrette, garnis de perſil verd haché.

Il y en a qui mettent les *Pieds en Ragoût*, après les avoir fait cuire à l'eau, puis ils les paſſent au beurre en caſſerole, avec un peu de boüillon, ſel, poivre, & paquet de fines herbes : ils les laiſſent cuire; étant cuits, ils lient la ſauce avec un jaune d'œuf délayé avec du verjus, & les ſervent.

Le *Cœur*, la *Ratte*, & le *Poulmon*, ſe font en Fricaſſée à l'ordinaire, avec du beurre roux, auquel on les paſſe, du vin & autres aſſaiſonnemens : l'article ne merite pas qu'on s'étende davantage là-deſſus.

Foye de Veau en Ragoût.

Vous le lardez bien avec lard aſſaiſonné de ſel & poivre, vous le mettez dans une caſſerole ou terrine, vous le poudrez de ſel & de poivre deſ-

ſus & deſſous, & le laiſſez ſuer à petit feu, afin qu'il rende plus de jus, dans lequel vous le laiſſez boüillir doucement, & longtems; il eſt bon de frotter la caſſerole d'un peu de rocambole pour y donner goût : étant cuits, vous le tirez, vous le coupez par tranches, & le ſervez dans la ſauce.

Quelques-uns, avant que de mettre cuire le Foye de Veau, le font mariner pendant deux ou trois heures, tout lardé qu'il eſt ; puis ils le font cuire comme on a dit, ils y ajoûtent un verre de vin, & le tirent pour le ſervir.

D'autres le font rôtir à la broche, mais le goût n'en n'eſt pas ſi relevé qu'en ragoût, & le ſervent avec une ramolade faite du dégoût qui en eſt tombé, ſel, poivre, vinaigre, & une pointe d'échalotte, ou de rocambole. Un Foye de Veau froid bien piqué, bien aſſaiſonné, & bien cuit, eſt un excellent manger ; on peut en ſervir en entremets.

Epaule de Veau.

L'Epaule de Veau eſt bonne rôtie, il faut l'arroſer avec du beurre, ou lard fondu, pour la rendre plus délicate : on la panne encore ſi on veut, elle n'en eſt que meilleure, ou bien on la pique de menu lard.

Poitrine de Veau en ragoût.

Ayez une Poitrine de Veau bien choiſie, paſſez-la au roux dans la caſſerole, avec du lard, enſorte qu'elle ſoit bien riſſolée ; enſuite ôtez vôtre lard, mettez-y du boüillon, ſel, poivre, clouds, & paquet de fines herbes ; laiſſez bien cuire le tout avec champignons & culs d'artichaux : étant cuit, faites-y une liaiſon avec un

peu de vôtre roux & farine que vous ferez frire dedans, puis vous le mettez dans vôtre ragoût, & le tirerez.

Pour rendre la Poitrine de Veau plus délicate, & d'un meilleur relief, on peut la farcir entre la peau & les côtes, avec roüelles de veau, moëlle de bœuf, lard, fines herbes, champignons, sel & poivre, & la laisser cuire comme on l'a dit.

Poitrine de Veau marinée.

Elle se marine dans le verjus, sel, poivre, clouds, ciboules & laurier, il faut deux heures pour lui bien faire prendre suc; puis on la trempe dans une pâte composée de fine farine, d'œufs, d'un peu de sel & d'eau : il faut qu'elle soit claire comme pour faire des Bignets ; ensuite on la frit à la poële dans du sain-doux, beurre afiné, ou lard fondu, & on la sert avec jus de citron, ou verjus simplement.

On la cuit à la broche, ou bien on la coupe par morceaux pour la fricasser en guise de petits Poulets : voyez l'article.

Le *Quarré* se mange boüilli, rôti, ou fricassé comme la Poitrine.

Longe de Veau.

La Longe de Veau pour l'ordinaire se sert rôtie, c'est une grosse piece pour Rôt.

On la sert *en Ragoût*, voici comment : On la pique de gros lard, puis on la fait cuire à moitié à la broche, ensuite on la met en casserole avec boüillon, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, & paquet de fines herbes ; ajoûtez-y le dégoût de la Longe, laissez bien cuire le tout,

jusqu'à-ce que la sauce soit beaucoup tarie ; & quand vous voudrez servir vôtre Longe, liez-en la sauce avec de la farine frite, ou jaunes d'œufs délayez avec verjus : tel plat convient lorsqu'on a grosse compagnie, & l'on peut dire, qu'une Longe de Veau apprêtée ainsi, fait honneur à une table.

Rognon de Veau.

On en fait un hachis pour Omelette : nous avons dit comment on l'apprêtoit à la *page* 129. nous n'en parlerons point davantage.

La *Roüelle de Veau* entre en bien des mets differens, on en met *en Pâte*, & se mange chaude ou froide ; on la met en hachis, c'est sous ce masque qu'on l'employe à plusieurs usages, comme par exemple, on en fait des *Pâtez en pot* nourris de bon boüillon, lard fondu, ou moëlle de bœuf, & autres bons assaisonnemens : on y met des marons dans le tems.

On fait de cet hachis des *Saucissons*, des *Boulettes* pour garniture de Potages ou de Ragoûts. On en compose des *Pâtez d'assiette*, & sert pour farcir d'autres viandes : on n'y oublie point les champignons, culs d'artichaux, & autres bons assaisonnemens.

Gigot de Veau.

Cette piéce se met boüillir ordinairement, elle rend la soupe très-bonne, & très-salutaire pour le corps.

Bœuf.

Le Bœuf a ses parties aussi-bien que le Veau, mais comme il y en a qui ne meritent pas l'attention d'un Cuisinier, nous les passerons sous silence.

La *Langue de Bœuf* se sert *rôtie* : pour cela on la fait cuire comme la viande boüillie ; étant cuite, on la pêle, on en ôte le bout du côté de la gorge, & on la pique proprement avec lard menu.

Ensuite on la met à la broche ; étant rôtie, on la sert avec une ramolade pareille à celle dont nous avons déja parlé à la *page* 136. ou bien avec un ragoût de champignons & ris de veau, ou avec une simple vinaigrette.

Langues parfumées.

Ayez une ou plusieurs Langues de Bœuf, ôtez-en un peu du gros bout, & les mettez en pot les unes après les autres, soignant de mettre du sel à chaque rangée.

Pressez-les bien les unes contre les autres, couvrez bien vôtre pot, & laissez-les ainsi prendre sel pendant six ou sept jours, après cela vous les tirerez & les mettrez parfumer à la cheminée, jusqu'à-ce qu'elles soient séches : Elles se conservent longtems ; puis on les fait cuire dans de l'eau avec cloud, sel & poivre : étant cuites, on les sert dans l'occasion.

Il y a les *Langues fourées*, & celles qu'on mange *fricassées* : quand ces dernieres sont cuites à l'eau, & qu'on les a pêlées, on les coupe par tranches épaisses d'un écu, on les passe au roux avec lard fondu, ou beurre, & farine frite ; on les fait cuire dans du boüillon, sel, poivre, persil, ciboules hachées, ou en paquet ; étant cuites, vous les servez.

Le *Bout saigneux* se mange boüilli, & fait de très-bonne soupe.

La *Poitrine* ou *Piece tremblante*, est la partie

du Bœuf la meilleure & la plus honnête à servir sur table : étant boüillie, on peut, si on veut, & pour plus de propreté, la garnir de persil verd haché menu.

L'Alloyau se mange rôti, mais pour être bon, il ne faut pas le laisser trop cuire, d'autant qu'étant trop desséché, il est insipide; parce qu'il n'y a que la grande quantité du jus dont il puisse être imbibé, qui lui donne un bon goût.

Il y en a, quand il est tiré, qui le dépécent par morceaux, qui y font une sauce, avec sel, poivre, & eau seulement; & l'ayant fait boüillir sur le réchaud, y mettent un demi verre de vin qu'ils laissent boüillir aussi, avec une pointe de rocambole.

Alloyau en Ragoût.

Prenez un gros Alloyau, faites-le rôtir à moitié, tirez-le, mettez-le dans un pot avec bon boüillon, champignons, culs d'artichaux, rognon de Mouton, sel, poivre, & paquet de fines herbes, laissez bien cuire tout cela; étant cuit, liez la sauce avec un jus de bœuf & farine frite; puis vous le tirez, & le servez ainsi.

D'autres font rôtir tout-à-fait l'Alloyau, puis le servent avec un ragoût de ris-de-veau, champignons, culs d'artichaux & autres assaisonnemens, le tout cuit à la casserole, & le mettent par-dessus.

Il y a les *Roüelles* ou pieces de *Cimier*, c'est de ces endroits qu'on tire de la viande pour faire des Fricandeaux, dont on se sert non-seulement pour entrées, mais encore pour plats particuliers, ou garnitures de plats.

Des Fricandeaux.

Pour les faire, prenez des tranches de bœuf de cette partie, coupez-les fort minces, piquez-les de gros lardons en quantité, & assaisonnez-les de sel & poivre.

Ensuite, & lorsque vous en aurez fait plusieurs, comme par exemple, pour servir seulement de garnitures, ou en faire un plat particulier, vous les rangez dans une casserole que vous couvrez bien, & mettez sur la braise, pour leur faire prendre couleur d'abord d'un côté, puis de l'autre.

Cela fait, on les tire, on en égoute la graisse, & on les passe dans un petit roux, avec lard fondu, & un peu de farine pour lier la sauce : après cela, on y met un bon jus de mouton ou de bœuf, celui-ci se tire d'une piece de Bœuf à moitié rôtie exprès à la broche, & qu'on presse bien; puis on laisse un peu cuire ainsi les Fricandeaux, qu'on sert lorsqu'ils sont cuits.

Vous pouvez, si vous voulez, farcir vos Fricandaux de quelque farce que vous jugerez à propos, & que vous rangerez dans vôtre casserole lit par lit, ayant eu la précaution de frotter vôtre farce d'œufs battus, après l'avoir étenduë.

On tire aussi de ces Roüelles de gros morceaux de chair, dont on se sert pour faire du Bœuf à la mode, en voici la maniere.

Bœuf à la Mode.

Il faut bien battre la piece de Bœuf, qu'on déguise ainsi, la larder de gros lard assaisonné, & la passer à la poële, si on veut, avant que de la mettre en casserole ou terrine, avec sel, poivre, laurier, & cloud en poudre.

On bouche bien la casserole, on la met sur une braise moderée, & on laisse ainsi suer le Bœuf, jusqu'à-ce qu'il ait rendu tout son jus, soignant toûjours jusques-là d'entretenir le feu. Quand on voit que le Bœuf nage dans son jus, on commence à lui donner le feu plus fort, & étant presque à moitié cuit, on y met un verre de vin, on le laisse bien boüillir : étant cuit, on le tire avec un jus de citron par-dessus; on peut y donner une pointe de rocambole qu'on écache dans le plat. Il y en a, qui auparavant de larder le Bœuf, le font mariner environ deux heures.

Roulades de Bœuf.

On prend aussi de cet endroit de Bœuf, des tranches dont on fait des Roulades en cette maniere : on les applatit bien sur une table, & on y met dessus une farce composée d'un morceau de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, champignons, sel, poivre, & persil haché menu, ainsi que tout le reste, avec quelques jaunes d'œufs.

Cela fait, roulez vos tranches proprement, mettez-les en pot, bardes de lard dessus & dessous, puis à la braise, laissez-les cuire, & prendre belle couleur : étant cuites, vous les tirez & en ôtez la graisse, vous les coupez en deux, les rangez dans un plat, & les servez chaudement.

On peut accompagner ces Roulades de quelques Ragoûts de champignons, ris-de-veau, ou autres, elles n'en sont que d'un meilleur goût.

La *Surlonge* est bonne boüillie, on en fait à la Campagne des Pâtez, pour la provision de la Maison.

La *Queuë de Bœuf* se sert boüillie ; on la sert en haricot, elle est ainsi très-excellente.

Pour le *Trumeau*, on le mange boüilli auſſi; il nourrit parfaitement bien une ſoupe.

Il y a les *Charbonnées* qui ſe levent du côté de l'Alloyau, qu'on ſert boüillies au pot, ou rôties ſur le gril, avec une ramolade deſſous.

Tout ce qu'on a dit du Bœuf, ſe doit entendre de la Vache; il n'y reſte plus que les entrailles de ces Animaux qui ſe vendent chez les Tripieres, & qu'on accommode comme on veut, chacun a ſon goût là-deſſus: mais elles ne meritent pas que nous nous arrêtions ici à entrer dans le détail de leurs apprêts.

De l'Agneau.

On mange *l'Agneau rôti*, ſoit entier, par quartiers, ou par moitiez, quand c'en eſt la ſaiſon.

Les autres parties de l'Agneau, comme la *Tête*, les *Pieds*, la *Fraiſe*, s'apprêtent preſque de la même maniere.

On ſert la Tête en Potage, & pour cela, après l'avoir bien habillée, on la met cuire en pot avec le Foye, du petit ſalé, ſel, poivre, clouds, & fines herbes en paquet.

Etant cuite, on a d'ailleurs un autre pot où cuit la viande pour le potage, qu'on dreſſe, & qu'on fait mitonner, ſoit avec des croutes, ou ſoupes coupées à l'ordinaire. Enſuite, on range la Tête deſſus & au milieu, avec le Foye coupé par gros morceaux, & les pieds pour garnitures.

On ſert la Tête d'Agneau pour plat particulier, avec un ragoût de champignons par-deſſus bien aſſaiſonné.

On mange les *Pieds d'Agneau farcis*, il faut pour cela d'abord qu'ils ſoient bien cuits, ôter l'os du milieu, & étendre la peau qu'on farcit

d'un hachis fait avec un peu de chair d'Agneau, du côté de la cuiſſe, ou morceau de roüelle de veau, lard, moëlle de bœuf, ſel, poivre, fines herbes, & champignons, le tout bien haché.

Cela fait, mettez de cette farce ſur vos peaux étenduës, repliez-les un peu, & les trempez dans des œufs battus. Il les faudra paner après cela, & les faire frire avec du lard ou ſain-doux, ou beurre afiné ; puis vous les ſervirez garnies, de perſil frit.

Pour la *Fraiſe*, elle ſe cuit au pot comme la Tête, & ſe ſert chaudement avec une vinaigrette.

Mouton.

La *Tête* du Mouton, eſt la moindre partie, l'aprêt en eſt ſi commun, qu'il eſt inutile d'en rien dire.

La *Langue* eſt très-délicate, & on en fait des mêts fort agréables en cette maniere : On les ſert grillées, & bien panées avec verjus, ſel, & poivre pour ſauce.

Autrement.

Ayez des Langues de Mouton, fendez-les en long, panez-les bien avec ſel & poivre, & les mettez griller.

Etant grillées, ſervez-les dans un ragoût de champignons, rognons de Mouton, tetine de Vache, ſel & poivre, le tout paſſé à la caſſerole avec bon beurre, & cuit à propos ; il eſt bon que les langues y mittonnent un peu, puis vous les ſervez.

Les *Pieds de Mouton à la ſauce blanche*, ſe font en les paſſant à la poële, avec lard fondu ou bon beurre, puis on y met un peu de boüillon du

pot, ou eau simplement, sel, poivre, persil & ciboules en paquet, ou hachées menu, si on les aime ainsi; ensuite on fait boüillir le tout, & quand la sauce est reduite à moitié, on la lie avec des jaunes d'œufs délayez dans du verjus, ou de la crême de lait.

Ils se farcissent comme les Pieds d'Agneau, & on supose que ces Pieds avant que de les aprêter ainsi, doivent être cuits fort mollets, & tels qu'on les achête chez les Tripieres.

Le *bout saigneux* est excellent boüilli, & en haricot avec des navets & des marons grillez, quand c'est la saison. La *Queuë* est merveilleuse en Potage, il est bon de la dégraisser un peu, crainte qu'elle n'y donne le goût de suif.

Queuë de Mouton frite.

Etant cuite comme il faut au pot, vous en ôtez la peau & la trempez dans une pâte à Bignets, puis vous la faites frire dans du sain doux, lard fondu, ou beurre afiné, servez-la après cela avec verjus, & poivre blanc.

Queuë de Mouton glacée.

Il faut en ôter la Peau après qu'elle est cuite, la bien paner avec sel & poivre, & la frotter avec des blancs d'œufs, puis la mettre au four, ou dans une tourtiere pour lui faire prendre couleur, pour ensuite la servir.

Le *Quarré* de Mouton se sert rôti à la broche, on le poudre de mie de pain, de sel & poivre; on peut encore le piquer de persil, avant que de le paner.

On le mange frit, il faut qu'il soit cuit pour cela; puis on agit à son égard comme pour la queuë, la sauce est le verjus, sel & poivre blanc.

Les *Cotelettes de Mouton* se mangent passées à la poële avec lard fondu, ou beurre afiné, ou sain-doux, bien panées, avec sel & poivre blanc.

On les mange encore marinées : nous avons déja dit comment cela se fait, il est inutile de le repeter ; voyez Poulets Marinez, *page* 133.

Cotelettes en Haricot.

On fait un *Haricot* avec des Cotelettes de Mouton ; pour cela on les coupe en deux, on les passe au roux dans la casserole, avec lard fondu, on y met une pincée de farine, & les navets en même-tems ; il faut que les uns & les autres ayent pris une belle couleur.

Ensuite, mettez-y un peu de boüillon du pot, sel, poivre & cloud de gérofle, laissez cuire le tout doucement ; étant à moitié cuit, mettez-y environ un verre de vin ; quand la cuisson en sera parfaite, vous le tirerez & le servirez chaudement. Vous pouvez y ajoûter des marons dans le tems.

L'*Epaule* de Mouton se rôtit à la broche, lardée de persil : cela lui donne bon goût ; on la pane si on veut, sur la fin de sa cuisson, & on la sert avec une sauce au pauvre homme, composée d'eau, sel & poivre blanc, avec une pointe de rocambole écachée dans le plat.

Le *Gigot de Mouton* se mange aussi rôti, on le nomme differemment, les uns l'appellent *Eclanche*, d'autres *Membre de Mouton*, ainsi sous quelques-uns de ces trois noms qu'on le puisse entendre, c'est la même chose.

Gigot de Mouton farci.

On fait cuire le Gigot, on l'écorche, & on en ôte la chair qui est autour des os sans les dé-

joindre, cette chair étant levée, vous la hachez fort menu avec sel, poivre, moëlle de bœuf, persil, quelques jaunes d'œufs.

Cela étant bien haché, on en farcit l'Eclanche sur les os, & on recouvre cette farce de la peau qu'on a levée de dessus la chair, observant de laisser passer le bout de l'os.

Ensuite, on met cette Eclanche au four, où on lui laisse prendre couleur; après cela on la tire, pour la servir en plat particulier.

On met aussi le *Gigot à la daube*; & pour y réüssir, on le bat bien, & on lui rompt l'os du manche: on le fait mariner pendant trois ou quatre heures, puis on le met à moitié rôtir à la broche.

Cela fait, empotez-le avec boüillon, sel, poivre, & paquet de fines herbes, écorce d'orange séche, & laurier: laissez l'y boüillir, & à moitié de la cuisson, mettez-y un verre de vin; étant cuit, tirez-le, & liez la sauce avec farine frite dans du lard; puis le servez.

On peut y ajoûter des navets passez au roux dans du lard fondu, & farine frite, & des marons dans la saison, il n'en sera que meilleur.

Le Gigot se met en pâte, & pour cela, il le faut hacher & le bien assaisonner: voyez l'Article des Pâtez.

Chevreaux.

Les Chevreaux se mangent rôtis, comme les Agneaux. La Chevre se cuit ainsi que le Mouton; mais la chair n'en est gueres agréable, aussi ne l'apprête-t'on que pour les Domestiques.

Cochon.

Nous commencerons par le Cochon de lait. Il se mange *roti* à la broche, après avoir été bien échaudé & vuidé proprement ; on met dans le corps du sel & du poivre, un oignon & un brin de sauge, on l'arrose en cuisant avec beurre fondu ; étant cuit & bien rissolé, on le tire, & on le sert chaudement.

On peut le farcir avant que de le mettre à la broche, d'un hachis fait avec le foye, moëlle de bœuf, champignons, sel, poivre, clouds de gerofle battus, & persil, le tout bien haché ensemble, & cuit dans la casserole ; ensuite on met cet hachis dans le corps du Cochon, qu'on ficelle, crainte que la farce ne sorte, puis on le met à la broche.

Cochon de lait à la daube.

Il faut l'enveloper d'une serviette, & après l'avoir assaisonné dans le corps de sel, poivre, clouds battus, & un brin de sauge, le mettre dans une poissonniere, ou autre vaisseau, où il puisse tenir tout de son long, avec boüillon, vin blanc, sel, poivre, laurier & cloud de gerofle ; puis le laisser bien boüillir.

Etant cuit, vous le tirez, vous l'ôtez de la serviette, & le dressez sur un plat couvert d'une autre serviette blanche ; ensuite vous le servez : cette daube se mange froide, & chaude, elle est merveilleuse d'une & d'autre maniere.

Porc.

Cet Animal, quand il est gras, est d'un grand secours dans le Ménage, voici en quoi.

Le *Sang* sert à faire du Boudin avec les *Tripes*, lorsqu'elles sont bien lavées.

Boudin noir excellent.

Pour faire d'excellent Boudin noir, il faut hacher de l'oignon bien menu, le paſſer à l'eau chaude, le tirer ; puis le mêler avec le ſang aſſaiſonné de ſel & de poivre.

Enſuite, on coupe la panne bien menu, on broüille le tout enſemble avec la main ; il faut y mettre raiſonnablement de cette panne, ou graiſſe, comme on voudra l'appeller.

Cela fait, on prend une boudinoire, qui eſt une eſpece d'entonnoir de fer blanc, on la met dans le bout d'un boyau, dont l'autre eſt lié avec du fil, puis on entonne le ſang pêle-mêle avec ce qui eſt dedans, juſqu'à-ce que le boyau ſoit plein; alors on lie encore cet autre bout avec du fil.

On ſuppoſe que tous les boyaux, dont on ſe ſervira pour faire ce Boudin, ſoient bien lavez, dégraiſſez, & nettoyez de leurs ordures.

Si vous voulez y mettre du lait avec le ſang, du perſil & de la ciboule hachée, & y ajoûter une cueilliere de boüillon gras, il en ſera plus délicat.

Quand tout le ſang eſt employé, on prend ce qu'il y a de boyaux pleins, on les met dans un chaudron rempli d'eau ; on les fait boüillir, & à meſure qu'ils cuiſent, on prend ſoin de les piquer avec une épingle, pour éprouver s'ils ſont cuits ; ſi le ſang en ſort, leur cuiſſon n'eſt pas parfaite, au lieu que ſi c'eſt de la graiſſe, on ne balancera point à les tirer.

Boudin blanc.

Le Boudin blanc ſe fait avec blanc de volailles rôties, & lait, un peu de panne, ſel, poivre, & oignons; le tout haché bien menu; après

après cela, prenez cette farce, empliſſez-en les boyaux, & les faites de la longueur que vous ſouhaitez, ayant ſoin à chaque longueur d'en lier le bout avec du fil.

Ce Boudin étant fait, on le met cuire à l'eau comme le noir, puis on le tire ſur une ſerviete, & on le laiſſe refroidir, pour s'en ſervir au beſoin.

Sauciſſes.

On prend de la chair de Cochon, & de la panne qu'on hache bien, avec ſel, poivre, clouds battus, & perſil.

Enſuite, vous prenez des boyaux préparez pour cela, vous les rempliſſez de cet hachis de la longueur que vous voulez que ſoient vos Sauciſſes; étant faites, vous les laiſſez pour vous en ſervir au beſoin.

Ceux qui les ſouhaitent plus délicates, y font mêler du blanc de volaille rôtie, telle qu'elle ſoit, & d'un peu d'anis.

Andoüilles de Porc.

On fait boüillir les boyaux deux ou trois boüillons, puis on les retire, on les fend, & on les coupe de la longueur qu'on veut que ſoient les Andoüilles.

Prenez enſuite du ventre de Cochon bien net & bien dégraiſſé, coupez cette viande en gros lardons, longs comme vos Andoüilles, que vous formerez moitié boyaux & moitié de cette chair; ayant auparavant ſoigné de les aſſaiſonner de ſel & poivre.

Vos Andoüilles étant formées, vous les revêtiſſez des boyaux qui doivent leur ſervir de robbes, ou de chemiſes, comme vous voudrez.

dire, qu'on a dû avoir bien nettoyées, & fait tremper quelque tems en eau chaude, pour en ôter le goût naturel, qui eſt en quelque façon déſagréable : ficelez bien le bout de chaque Andoüille, & le liez de même, afin qu'elles ne ſe défaſſent point.

Quant toutes vos Andoüilles ſont faites, vous les empotez l'une ſur l'autre, vous les ſalez à diſcretion, & les poivrez de même ; puis vous bouchez bien vôtre pot, vous le mettez à la braiſe, & laiſſez ſuer ainſi vos Andoüilles : il faut qu'elles y ſoient depuis le matin jusqu'au ſoir, leur augmenter le feu petit-à-petit, & à meſure qu'elles rendent leur jus. Ces Andoüilles cuites ainſi ſont admirables.

On peut y ajoûter du boüillon du pot, cloud de gérofle, & un oignon par tranches. Quand elles ſont cuites, on les laiſſe refroidir dans leur boüillon, puis on les dreſſe pour ſervir en entrée après qu'on les met rôtir ſur le gril.

Le *Boudin noir*, ſe mange rôti ſur le gril. Le *blanc* auſſi : mais il faut mettre ſous celui-ci une feüille de papier pour recevoir la graiſſe qui en ſort, & dans laquelle il riſſole à merveille. Pour les *Sauciſſes*, on les ſert auſſi rôties ſur le gril, ou paſſées à la poële dans du vin.

La *Gorge du Porc* eſt ſalée à l'ordinaire, & elle ſe ſert parfumée à la cheminée.

Les *Pieds* ſe ſalent auſſi pendant dix ou douze jours, qu'on les retire du ſaloir, pour les apprêter comme on le va dire.

On les fait cuire au pot juſqu'à-ce qu'ils ſoient bien doüillets, on les tire, & on les laiſſe refroidir ; enſuite, on les fend, on les panne avec chapelure, ou mie de pain, ſel & poivre ; puis on les met ainſi rôtir ſur le gril, & on les ſert

avec une ſauce-robert, ou moutarde ſeule.

Les *Oreilles de Cochon* s'aprêtent de même, ſi mieux vous n'aimez, pour donner meilleur goût à ces parties de Porc, les faire cuire dans de l'eau & du vin blanc, ſel, poivre, cloud de gérofle, paquet de fines herbes, & un peu de pane de Cochon, & les faire rôtir après, comme on a dit.

L'Echinée, *le Filet*, *& l'Epaule*, ſe rôtiſſent à la broche, & ſe ſervent à la ſauce-robert, ou à la poivrade.

Les *Gribelettes* ſe mangent rôties ſur le gril, on les appelle autrement *Carbonades*. Pour les ſervir plus délicatement, on les paſſe à la poële avec lard & farine qu'on fait frire, on les y fait bien riſſoler, puis on les met cuire avec du boüillon, aſſaiſonnement ordinaire, & paquet de fines herbes : étant cuites, on les ſert pour plat particulier.

On prend auſſi de ces Gribelettes, pour faire du hachis ; chacun l'apprête à ſa maniere : au reſte cela n'eſt pas difficile, c'eſt un mets commun pour la Maiſon : on en met auſſi en pâte.

Les *Cotelettes* ſe mangent comme les Gribelettes.

Les *Jambons* ſe parfument après avoir été tirez du ſaloir ; on les fait cuire à l'eau & au vin ſur le feu dans un chaudron, avec ſauge, thim, oignons piquez, & quelques peaux de citron. Il eſt bon que le Jambon qu'on cuit ainſi, rempliſſe preſque la capacité du chaudron ; car un grand lavage ne lui vaut rien. Pour fournir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit, on a de l'eau chaude à commandement, qu'on met dans le chaudron, à meſure que l'autre tarrit ; on continuë juſqu'à ſa parfaite cuiſſon.

Pour manger le Jambon meilleur que cuit à l'eau & au vin, on le fait rôtir à la broche, ou au four; étant cuit de quelque maniere que ce soit, on leve la couëne de dessus, on la poudre de poivre blanc, & de persil verd haché menu, puis on en rabat la couëne, on le laisse refroidir, pour le servir quand on veut.

On fait des Pâtez de Jambon en pâte bise, voyez à l'Article de la Pâtisserie ce qui en a été dit.



CHAPITRE VIII.

DU MENU GIBIER.

Instructions sur les Apprêts qui lui conviennent.

NOus appellons menu Gibier les *Liévres*, *Lévrauts*, *Lapins*, & *Lapreaux*. Voici comment on les déguise en Cuisine.

Liévre.

Le Liévre se mange rôti à la broche; on l'ensanglante de son sang, on le pique de menu lard, & lorsqu'il est cuit, on le sert avec une poivrade, ou à la sauce douce, pour ceux qui l'aiment, avec sucre, vin, vinaigre, canelle, & poivre: on peut le flamber, si on veut, au lieu de le larder.

Liévre en civet.

Il faut dépécer le Liévre par morceaux, le passer à la casserole dans du lard fondu, beurre ou sain-doux, & farine pour frire; puis le faire

cuire avec boüillon, vin rouge, ſel, poivre, écorce d'orange ſéche, & fines herbes en paquet; laiſſez bien boüillir le tout; faites cuire le foye à part, pilez-le bien, broüillez-le avec un peu de boüillon, paſſez cela à l'étamine, & le mettez dans vôtre Civet: quand la ſauce aura pris bonne conſiſtance, vous le tirerez & le ſervirez chaudement.

Levrauts.

Les Levrauts ſe mangent de toutes grandeurs, les meilleurs ſont ceux qui naiſſent en Janvier, & lorſqu'ils ſont demi ou de trois quarts. Quand un Levraut eſt dans ſa parfaite grandeur, & qu'on doute qu'il ſoit vieux, on lui tire les oreilles en écartant, ſi la peau ſe relâche, c'eſt une marque qu'il eſt tendre, ſinon, on juge qu'il eſt vieux, & qu'il ſera dur.

Les Levrauts ſe ſervent *Rôtis* comme le Liévre ſans autre miſtere. On les mange auſſi en *Civet*, c'eſt encore le même apprêt, ou en *Paté*. On en a parlé dans le Chapitre de la Pâtiſſerie, on peut y voir.

Lapins.

Les Lapins de Garenne ſe reconnoiſſent à la couleur, à l'odeur & au goût: à la couleur, parce qu'ils ont le poil du pied & le deſſous de la queuë plus roux que ceux de clapier; tout le manteau en tient auſſi, mais il eſt difficile à connoître. Les Rôtiſſeurs, pour tromper ceux qui en achétent, leur brûlent un peu le poil des pieds pour le rouſſir, à quoi il faut prendre garde. Pour l'odeur, il eſt un certain fumet qu'on ne peut déguiſer à ceux qui ſont verſez là-dedans, & c'eſt ce fumet qui facilite encore très-bien à diſtinguer les Lapins de garene d'avec les autres, quand on les mange.

Digitized by Google

Pour connoître un jeune d'avec un vieux, on l'éprouve comme les Levrauts; ou pour le mieux, on tâte, & on coule le poûce sur la jointure des pieds de devant, s'il l'a grosse, c'est signe qu'il est vieux.

On rôtit les Lapins à la broche, piquez de menu lard, & on les sert avec eau, sel, & poivre blanc pour sauce, ou jus d'orange.

Ils se mangent en *Civet* comme les Liévres, ou en guise de petits Poulets.

Lapins en guise de petits Poulets.

Vous les coupez par morceaux, & fendez la tête, vous les passez à la poële avec lard fondu ou beurre roux, & farine, vous les mettez en casserole avec boüillon, sel, poivre, & fines herbes en paquet; laissez bien cuire le tout: étant cuit, & vôtre sauce assez liée par sa cuisson, dressez-les & les servez chaudement.

Si vous les voulez à la sauce blanche, vous les passerez au blanc avec bon beurre, les ferez cuire comme on l'a dit; & pour liaison, vous y mettrez des jaunes d'œufs délayez avec verjus, ou de la crême de lait.

Lapreaux.

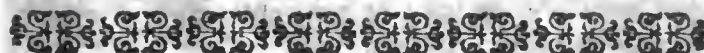
On observe en Cuisine la même chose pour les Lapreaux que pour les Lapins.

Lapreaux en Ragoût.

Vous les couperez par quartiers, & les passerez au roux dans la casserole avec un peu de farine pour frire, mettez-les cuire après cela avec boüillon, sel & poivre, paquet de fines herbes, champignons, & culs d'artichaux: il faut que

le tout cuiſe doucement ; étant cuit, tirez-le, & le ſervez.

On fait des *Pâtez* de Lapins & de Lapreaux, & on les met en *Tourte*. Voyez chaque Article en ſon lieu.



CHAPITRE IX.

DIFFERENTES MANIERES D'APPRETER LE GROS GIBIER.

SOus ce nom on comprend le *Sanglier*, *Marcaſſins*, *Cerf*, *Chevreüil*, *Biches*, *Fans*, & *Daims*.

Sanglier.

Le Sanglier s'apprête *Rôti*, & ſe ſert à la poivrade, ou jus d'orange, ſel & poivre ; cet Animal ſe dépéce comme le Porc ; & peut ſe manger de même.

Hure de Sanglier.

On commence par la bien faire brûler à feu clair, & la bien nettoyer de ſon poil, qu'on ratiſſe avec un coûteau.

Cela fait, mettez-la dans un chaudron avec eau, ſel, poivre à diſcretion, feüilles de laurier, clouds de gérofle, oignons piquez de clouds, romarin, panne de Cochon ou ſain-doux, & autres fines herbes ; laiſſez bien cuire le tout ; étant à moitié cuit, ajoûtez-y environ trois pintes de vin : il faut qu'elle y boüille fortement & longtems ; étant cuite, vous la tirerez de deſſus

le feu, & la laisserez refroidir dans son boüillon, puis vous la dresserez pour être servie froide en entremets dans un repas reglé.

Vôtre Hure aura un goût plus relevé, si vous la salez quelque tems avant que de la faire cuire.

Les *Jambons* seront accomodez comme ceux du Cochon ordinaire, soit en pâte ou autrement. Voyez les *pages* 165. & 166.

Les *Marcassins* s'apprêtent de même que le Sanglier.

Cerf.

Le Cerf se marine d'abord piqué de menu lard, puis on le fait rôtir à la broche, l'arrosant de sa marinade, & pour sauce une poivrade, ou le dégoût qui en est sorti, assaisonné de sel & poivre blanc, & lié avec farine frite au lard.

La *Longe* & l'*Epaule* de Cerf se servent ainsi: Il y en a qui la mangent à la sauce douce; voyez à l'Article du Liévre ce que c'est.

Le *Civet* est encore l'apprêt qui lui convient; on en a parlé aussi pour le Liévre, c'est la même chose, consultez l'endroit.

Biche.

Elle s'apprête comme le Cerf, il est inutile d'en rien dire davantage.

Chevreüil.

Le Chevreüil se rôtit comme le Cerf, il se sert avec les mêmes sauces. On peut encore en prendre la Ratte, la passer à la poële avec lard fondu & farine, la piller & la passer à l'étamine, puis la mettre dans une vinaigrette avec un peu de roux pour lier la sauce.

Il se mange en *Civet*; voyez ce qui en a été dit, leurs façons se masquent de la même maniere.

Daim.

On peut le manger *Rôti* comme le Cerf, mariné ou non mariné, & avec les mêmes sauces. Le *Civet* lui convient aussi de même qu'à son *Fan*.



CHAPITRE X.

DES DIVERS APRETS CONVENABLES AU POISSON D'EAU DOUCE.

LA Pêche a ses plaisirs particuliers à la Campagne, & on peut dire que les diverses manieres, dont on assaisonne ce qui en vient, les rendent parfaits quand on en mange. Voyons quels sont ces assaisonnemens, & comment on y réüssit.

Carpe.

On la mange à *l'Etuvée*, ce Ragoût est trop commun pour daigner en rien dire.

On la met au court-boüillon avec verjus, sel, poivre, cloud de gérofle, laurier, oignons, un peu de vin, & écorce d'orange séche; après l'avoir vuidée, & lui avoir ôté les ouyes : on ne l'écaille point, & on la laisse cuire là-dedans; étant cuite, on la sert sur une serviete garnie de persil verd, & pour sauce une vinaigrette, ou sauce blanche avec bon beurre.

Carpe rôtie.

Etant écaillée & vuidée, vous la tailladez sur le dos, la frottez de beurre fondu, & la mettez

ſur le gril ; étant grillée, faites-y une ſauce blanche avec bon beurre, ſel, poivre, un filet de vinaigre, & un peu de muſcade rapée.

Il y en a qui pour ſauce, prennent les laittes qu'ils paſſent au roux dans une caſſerole avec farine, un peu de purée, ou eau ſeulement, ſel, poivre, champignons & fines herbes en paquet ; ils laiſſent bien cuire le tout, puis ils le ſervent par-deſſus la Carpe.

Carpe riſſolée.

Il faut prendre une Carpe laitée, & l'habiller, lui laiſſer la peau tout le long du ventre juſqu'à la queuë, la laver, la laiſſant ſeulement tenir à la tête, & en ôter toute la chair, & les arrêtes.

Après cela, hachez bien cette chair avec les laittes, perſil, ciboules, champignons, ſel, poivre, & cloud de gérofle en poudre, deux œufs battus avec un peu de beurre : cela fait, rempliſſez-en la peau de vôtre Carpe, lui recouſant le ventre, pour lui faire prendre ſa premiere forme.

Vôtre Carpe étant ainſi apprêtée, vous la faite cuire dans une tourtiere, feu deſſus & deſſous, ou bien au four, après l'avoir bien frottée de beurre frais, vous la retournez de tems en tems, afin qu'elle cuiſe également : étant preſque cuite, panez-la bien, ôtez tout le beurre fondu dans la tourtiere, & quand elle aura bien pris couleur, ſervez-la avec un ragoût de champignons & de laittes par-deſſus, le tout bien aſſaiſonné & de bon goût.

Carpes en Hachis.

Prenez de la chair de Carpe, hachez-la bien avec champignons, culs d'artichaux, laittes, ſel

& poivre, cloud de gérofle battu & persil : mettez tout cela en casserole, avec bon beurre frais & purée, ou boüillon de Lentilles ou de Poisson : (on dira dans la suite la maniere dont il se fait,) laissez cuire doucement le tout ; étant cuit, liez la sauce avec un jaune d'œuf & verjus.

On sert la Carpe frite en beurre afiné, on sçait comment cela se fait. On en frit dans le domestique avec bonne huile de noix, mais à present qu'elle est fort rare, on a recours au beurre.

Carpe farcie.

Ayez une belle Carpe, habillez-la, farcissez-la dans le corps d'un hachis composé de chair d'Anguilles & de Carpes, persil, ciboule, sel, poivre & clouds en poudre, avec deux jaunes d'œufs pour la lier.

Après cela, mettez vôtre Carpe en casserole, passez-la au beurre, mettez-y un peu de boüillon pour la faire cuire avec bon assaisonnement, champignons, & culs d'artichaux, & vôtre Carpe étant cuite, vous la servez chaudement.

Brochet.

On distingue par nom les Brochets selon leur âge ; les petits sont appellez *Brochetons*, les moyens *Brochets*, & les gros *Quarreaux*.

Les Brochets de toutes grandeurs se cuisent au *Court-boüillon*, voyez ce qui en a été dit à la Carpe, on supose qu'ils ayent été habillez comme il faut, sans les écailler ; s'ils sont trop gros, on les coupe en quatre, & on jette dessus du vinaigre, & du sel tout boüillant, avant que de les mettre dans la poissoniere, puis on les cuit à l'ordinaire.

On ſert le Brochet mariné, dans du verjus, ſel, poivre & jus d'Orange, après l'avoir coupé par tronçons, qu'on trempe dans une pâte à bignets, pour les frire enſuite en beurre afiné. On le frit, ſi on veut, ſans être mariné, le poudrant ſeulement de farine, puis on le ſert avec verjus, ſel & poivre blanc.

Le Brochet ſe mange auſſi à la *Sauce blanche*, après être cuit dans du vin blanc, un peu d'eau, ſel, poivre, feüilles de laurier, & clouds battus; on le tire de cette eſpece de court-boüillon, pour le mettre dans un plat, & la ſauce pardeſſus.

Brochet à la Daube.

On coupe le Brochet par petits morceaux qu'on paſſe au roux, en caſſerole avec des navets, & un peu de farine, on y met un peu de purée, ou de boüillon de poiſſon ou de lentilles, ſel, poivre & paquet de fines herbes, on le laiſſe cuire ainſi. Il faut à moitié de la cuiſſon y ajoûter environ un verre de vin blanc, laiſſer encore boüillir le tout; étant cuit, vous le dreſſez & le ſervez en même-tems.

Brochet farci.

Cela ſe fait de même que pour la Carpe, hors qu'au lieu de chair de carpe, on prend de celle de Brochet, & d'Anguilles; pour le reſte, il n'y a rien à obſerver davantage.

On peut encore manger le *Brochet riſſolé* comme la Carpe, en changeant ſeulement de chair pour le hachis, voyez *page* 172.

Perches.

Les Perches ſe mangent à la *Sauce blanche* à l'ordinaire, après les avoir fait cuire dans un

demi court-boüillon, & leur avoir ôté la peau: ou bien après qu'elles ſont cuites, on les ſert avec un petit ragoût de champignons, qu'on met par-deſſus.

Brême.

On ſert la *Brême rôtie* comme la Carpe. Voyez *page* 172. Et pour ſauce, ce ſeront les mêmes que pour la Perche. On la mange encore à la *Sauce rouſſe* avec perſil & ſel.

Gardon.

Il s'aprête comme la Brême, on peut lui donner encore pour ſauce de bon beurre frais fondu avec verjus de grain écraſé, ſel, poivre, & un peu de muſcade.

Goujon & autres petits Poiſſons.

Le Goujon eſt excellent *frit*, après avoir été vuidé de ſes boyaux.

La *Vandaiſe* s'accommode en *Ragoût* en caſſerole avec bon beurre, purée, ou boüillon de lentilles, ou un peu d'eau ſimplement, ſel, poivre & paquet de fines herbes, le tout bien cuit enſemble, on y met un filet de verjus, puis on le dreſſe.

Les *Ables*, *Verons*, *Loches* & *Chabots*, tous petits Poiſſons qui ſe pêchent dans les Rivieres, & qui s'apprêtent de la même façon.

Barbeau.

On le cuit au demi *Court-boüillon*, après qu'on l'a vuidé, puis on le dépoüille de ſa peau pour le ſervir avec une ſauce blanche tournée, & liée avec jaunes d'œufs: il y en a qui y laiſſent la peau.

Anguilles.

On l'écorche, puis on l'ouvre par le ventre pour la vuider ; il faut lui trancher la tête, & le bout de la queuë, & la couper par tronçons.

L'Anguille à l'Etuvée est la moindre façon qu'on lui puisse donner pour flatter le goût.

Anguilles en Ragoût.

On prend les tronçons d'une ou plusieurs Anguilles, on les passe au beurre blanc dans la casserole, puis on les fait cuire avec purée, ou boüillon de lentilles, sel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, un verre de vin blanc, champignons, & culs d'artichaux.

Ce Ragoût étant cuit ; on lie la sauce avec un coulis de mie de pain trempée dans du boüillon & passée au tamis.

Pour les manger à la *Sauce brune*, on les passe au roux avec beurre & farine, puis on les fait cuire comme on a dit, hors la liaison qu'il en faut ôter ; la farine frite suffit assez pour cela.

Anguilles Marinées.

Voyez Brochet mariné, & vous y conformez.

Anguille rôtie sur le gril.

On taillade les tronçons, qu'on trempe dans du beurre fondu, on les poudre de sel & poivre, on les met rôtir sur le gril ; étant rôtis, on les sert avec beurre, sel, poivre & vinaigre, le tout bien lié avec une pointe d'échalote, ou de rocambole écachée.

Anguilles

Anguilles fricassées.

Elles s'apprêtent comme les petits Poulets, il n'y a pas plus de façon : il faut couper les Anguilles par morceaux raisonnables, & cette maniere de les masquer soit au blanc, soit au roux, est très-excellente. Voyez à la *page* 132.

On fait des *Tourtes* & des *Pâtez chauds d'Anguilles*, & ce Poisson entre dans les Potages.

Lamproye.

On la coupe par tronçons comme l'Anguille, & on a soin en l'habillant d'en garder le sang pour s'en servir comme on dira.

Lamproye en Ragoût.

Mettez vos Lamproyes par tronçons dans une casserole, passez-les au roux avec bon beurre & farine, ajoûtez-y du boüillon de poisson, purée, ou boüillon de lentilles, un verre de vin, sel & poivre, persil & ciboule en paquet; faites boüillir le tout ensemble, ajoûtez-y le sang : étant cuite, vous la servirez toute chaude.

Elle se *rôtit*, & se mange *frite* comme l'Anguille ; on la mange à la sauce douce, étant rôtie à la broche ou autrement ; cette sauce se fait avec vin rouge, beurre roux, sucre, sel & un morceau de citron verd.

Tanches fricassées.

Il faut délimoner les Tanches, & les vuider comme les autres Poissons, les couper par morceaux, & les apprêter comme l'Anguille en ragoût, tant au blanc qu'au roux.

On les mange aussi en *Hachis*, voyez cet article dans la Carpe, & suivez-le exactement. Elle

ſe *frit* auſſi de la même maniere, & ſe farcit ſans y rien obſerver autre choſe.

Ecreviſſes.

Les Ecreviſſes ſont ſuſceptibles de pluſieurs aprêts differens, on les met en ragoût, en cette maniere.

On fait cuire les Ecreviſſes à l'ordinaire, on en prend les queües, les pattes & le dedans du corps, on les paſſe au roux dans une caſſerole avec bon beurre, ou lard fondu, farine pour frire, ſel, poivre, clouds battus, bouquet de fines herbes, champignons, & boüillon de poiſſon, ou aux lentilles, ou purée claire; on laiſſe cuire le tout doucement; étant cuit, on le dreſſe, puis on le ſert chaudement.

On les paſſe *au blanc*, ſi on veut, avec beurre frais, & pour liaiſon, on y met des jaunes d'œufs délayez avec verjus.

On ſert des Ecreviſſes en *Tourtes*, elles entrent dans les Potages, & on les mange cuites en vinaigre, un peu d'eau, ſel & poivre qui eſt l'ordinaire.

Tortuës.

Pour les apprêter, il faut leur couper la tête, la queuë & les pieds.

On les mange en guiſe de Poulets fricaſſez, & pour y réüſſir, coupez-les par morceaux, & les faites cuire à l'eau, ſel & poivre.

Etant cuites, paſſez-les à la caſſerole avec beurre roux, ou lard fondu, & farine pour frire, ſel, poivre, champignons, culs d'artichaux, fines herbes en paquet, & boüillon de poiſſon ou de lentilles, il faut que cela cuiſe doucement, étant cuit, vous le tirez & le ſervez.

Digitized by Google

Vous pouvez les passer au blanc avec beurre frais, & leur donner pour liaison des jaunes d'œufs délayez avec verjus.

Grenoüilles.

On les écorche, & on ne leur laisse que les deux cuisses & l'arrête du dos, puis on les apprête en fricassée de Poulets. Voyez l'Article *page* 162.

Truites.

Pour les preparer, on les habille d'abord, puis on les sert, si on veut, *au Court-boüillon*, voyez Carpe ainsi déguisée, pour vous instruire là-dessus, *page* 162.

Truites rissolées.

Ayez des Truites tout habillées, frottez-les de beurre fondu, panez-les bien avec chapelure de pain, sel & poivre, mettez-les dans une tourtiere, feu dessus & dessous, frottée de beurre frais, ou au four, laissez-les y bien rissoler, & prendre belle couleur, & les tirez à sec.

Ensuite, vous les mettez dans un ragoût de champignons cuit à part, vous les y faites mitonner; après quoi vous les servez avec un jus d'Orange.

On mange les Truites *marinées* & *frites*, comme les autres Poissons ainsi masquez, & dont on a parlé.

Saumon frais.

Le Saumon se coupe par tranches, quand on veut le mettre en ragoûts differens, il se mange *rissolé* comme la Truite.

Saumon en Ragoût.

Vous prenez une ou plusieurs tranches de Saumon, vous les passez au roux dans une cassero-

le avec beurre & farine pour frire, il faut qu'elles prennent une belle couleur.

Cela fait, ajoûtez-y du boüillon de poiſſon, ou de lentilles, champignons, culs d'artichaux, ſel, poivre, paquet de fines herbes, & le foye du Saumon délayé : ce Ragoût étant cuit, vous le ſervez. La *Hure* ſe peut ainſi manger.

Le Saumon ſe ſert *Mariné* & *Frit* comme pluſieurs autres Poiſſons; on le fait *Rôtir ſur le gril*, avec une ſauce blanche, & des Anchois hachez dedans, & un peu de ſon foye délayé.

Pour le Saumon ſalé, il ſe mange ordinairement à l'huile, ou au beurre roux avec une pointe de vinaigre.

Aloſe

On la *Rôtit ſur le gril* comme les autres Poiſſons, après l'avoir vuidée; & pour ſauce, on prend de bon beurre, vinaigre & ſel, on y met, ſi on veut, des groſelles vertes, ou du verjus de grain dans la ſaiſon, ou de l'ozeille cuite & bien aſſaiſonnée.

Elle ſe ſert au *Court-boüillon* : on a aſſez dit comment cela ſe fait ailleurs.

Plies.

On les met *Rôtir ſur le gril* après les avoir habillées, puis on les ſert avec une ſauce comme pour l'Aloſe, ou un ragoût de champignons qu'on jette par-deſſus.

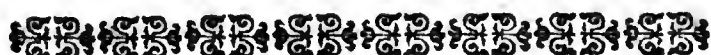
Elles s'apprêtent au *Court-boüillon*, & ſe ſervent avec jus d'orange & perſil frit pour garniture.

Plies en Caſſerole.

Paſſez-les au roux en caſſerole avec bon beurre, & farine pour liaiſon, mettez-y du boüillon de Poiſſon ou de lentilles, champignons, ſel,

poivre, paquet de fines herbes, & un peu de vin blanc; faites cuire le tout doucement: étant cuit, vous le tirez, & le servez tout chaudement.

Les Plies se mangent *Frites*, après les avoir poudrées de farine & d'un peu de sel, & se servent ainsi avec persil frit pour garniture.



CHAPITRE XI.

DES POISSONS DE MER, ET COMMENT LES APPRETER.

Carlet.

LE Carlet s'apprête en *Casserole*, au *Court-boüillon*, & *Frit*, ainsi que la Plie.

Limande.

Les apprêts dont nous allons parler pour la Sole, seront les mêmes dont il faudra se servir pour la Limande.

Sole.

On sert la Sole *frite*, poudrée de farine & de sel, puis on l'ouvre pour en ôter l'arrête. Pour sauce, on lui donne une sauce blanche avec un Anchois, ou une sauce-robert, ou bien un ragoût de champignons.

Soles farcies.

On fait une farce de Poisson bien assaisonnée avec champignons, sel, poivre, persil, & bon beurre, le tout bien haché & manié ensemble; on en farcit les Soles en leur tirant l'arrête par dessus le dos.

Etant farcies, vous les arrosez de beurre fondu, vous les panez avec sel, & les mettez en tourtiere frottée de beurre, feu dessus & dessous, ou au four, pour leur faire prendre belle couleur.

Ensuite, vous les tirez au sec, & les mettez en casserole avec boüillon de Poisson, ou purée, sel, poivre, champignons, culs d'artichaux, un peu de beurre, & fines herbes en paquet.

Quand les Soles sont cuites, on lie la sauce avec farine frite, puis on les sert chaudement.

Barbuë.

On la met au *Court-boüillon*, on la mange *Grillée*, & pour cela on la fait mariner; puis on la pane avec chapelure de pain, sel & poivre; après l'avoir frottée de beurre fondu, on la met en tourtiere feu dessus & dessous, ou au four pour lui faire prendre belle couleur; ensuite, on la sert seule, ou avec un ragoût de champignons par-dessus. Ce Poisson se met aussi en pâté.

Turbot.

Il s'assaisonne & se mange comme la Barbuë: les petits Turbots se mangent *Rôtis sur le gril*, & *Frit* ainsi que les Limandes.

Rougets.

Les Rougets se mangent *Grillez* comme la Barbuë, & *Rôtis sur le gril* comme les autres Poissons, & pour sauce, on en passe les foyes à la casserole avec bon beurre & rocambole; puis on les pile avec un peu de boüillon; ensuite, on les passe à l'étamine, & on met ce qui en sort sous les Rougets avec sel, poivre, & jus d'orange.

Les Rougets se servent *Farcis* ou en *Casserole*, voyez les autres Poissons apprêtez ainsi, & vous y conformez. La *Dorade* reçoit les mêmes assaisonnemens.

Vives.

Les Vives se servent *Rôties sur le gril*, avec une sauce blanche, assaisonnée de capres & d'Anchois, ou avec de l'ozeille cuite & bien apprêtée avec bon beurre, persil & autres assaisonnemens.

On *Frit* les Vives, & on les sert accompagnées, si on veut, d'un ragoût de champignons, culs d'artichaux, sel & poivre, le tout bien preparé, & qu'on met par-dessus, ou simplement avec jus d'orange.

Elles se mettent en *Pâte* fine, voyez comme cela se fait dans le Chapitre de la Pâtisserie. On les apprête en *Fricassée de Poulets*, lisez la maniere d'y réüssir en son lieu.

Maquereaux.

Vuidez-les, & les entourez de fenoüil verd en la saison, puis *rôtissez-les sur le gril*, leur faisant une sauce avec beurre roux & groselles vertes, poivre; ou bien on les sert avec un ragoût de champignons par-dessus.

On les mange encore *en Ragoût*: pour cela, passez-les bien au roux dans une casserole avec farine, laissez leur prendre une belle couleur, puis vous les ferez cuire avec bon boüillon de Poisson, ou purée claire, champignons, sel & poivre: étant cuits, tirez-les & les servez avec jus de citron.

Raye.

La Raye se cuit à l'eau, & se sert à la sauce rousse, elle est meilleure cuite *au Court-boüillon*.

Esturgeon.

On mange l'Esturgeon en *Haricots* avec des navets; il faut d'abord passer le tout au roux avec farine, lard fondu, ou beurre; puis vous le mettez en casserole avec bon boüillon du pot, ou de poisson, ou purée; si c'est en maigre, sel, poivre & persil: étant cuit, vous le tirez.

On le cuit au *Court-boüillon*, & on le sert avec un ragoût de champignons par-dessus.

L'Esturgeon se met en pâte lardé d'anguilles, ou de lard. Il est excellent chaud ou froid.

Moruë.

On laisse ici à part les manieres communes de manger la Moruë, soit fraîche ou salée, qui sont assez connuës d'un-chacun; on ne parlera ici que de ce qui peut en relever le goût.

Moruë en Ragoût.

Ayez une belle queuë de Moruë, ou autre piéce délicate, faites-la cuire dans du lait, tirez-la, frottez-la de beurre fondu, panez-la bien, & la mettez cuire en tourtiere, feu dessus & dessous, ou au four; ayant pris une belle couleur, vous la dressez sur un plat & la servez avec un ragoût de champignons.

On la mange frite, on sçait comment cela se fait, la sauce est un jus d'orange ou verjus, avec sel & poivre blanc.

Harang frais.

Le Harang frais s'aprête comme le Maquereau.

Eperlans.

Ces Poissons se mangent frits, ou rôtis sur le gril; dans le premier cas, vous les servirez à la sauce rousse avec jus d'orange, sel & poivre blanc.

Ils se mangent aussi en ragoût, voyez le Saumon déguisé de cette maniere, vous pouvez les mettre au court-boüillon, & les servir sur une serviete avec une vinaigrette à part.

Macreuse.

Sans nous arrêter à mille choses superfluës, & qui ne pourroient déjà qu'avoir été dites ; le Lecteur veut bien que pour les assaisonnemens qui conviennent à la Macreuse, on le renvoye à ceux du Canard sauvage ou Domestique, puisque c'est la même chose.

Anchois.

Les Anchois sont d'un grand usage en Cuisine, on en fait des salades, & ils sont employez en plusieurs ragoûts, tant en gras qu'en maigre ; on les fait dessaler dans le vin, avant que de s'en servir.

Huitres.

On les mange *cruës* à déjeûner avec du poivre, elles entrent dans beaucoup de ragoûts.

On les sert *grillées*, c'est-à-dire, on les ouvre d'abord, & on les assaisonne chacune de sel, poivre, persil & ciboules hachées menu, & un petit morceau de beurre, puis vous les réfermez, & les mettez griller au four, ou sur le gril ; dans cette derniere façon, il faudra de tems-en-tems, quand elles seront découvertes, passer la pêle rouge par-dessus, après les avoir panées, elles se grillent fort bien au four, étant grillées, servez les.

On les met à *l'Etuvée*, c'est le ragoût le plus commun ; on les fait frire après les avoir un peu poivrées, laissées prendre poivre, & les avoir

farinées, ou trempées dans une pâte à Bignets, ou bien, on les fait mariner, avant que de les frire.

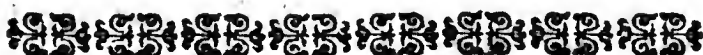
Moules.

Ratiſſez-en bien tout le gravier qui y tient, lavez-les bien, & les faites boüillir en eau, ſel & perſil, retirez-les après, & les ôtez de leur coquille, pour les déguiſer comme vous voudrez.

Moules en ragoût.

On les paſſe au blanc à la caſſerole, ſel, poivre, perſil, thim & ciboules hachées menu, avec de leur boüillon, on les laiſſe cuire, & ſur la fin de la cuiſſon, on y met des jaunes d'œufs délayez avec verjus, ou bien de la crême de lait pour lier la ſauce.

On les fait *au brun*, ſi on veut, avec farine frite pour liaiſon, au lieu d'œufs. On en fait auſſi un Potage fort excellent, nous verrons comment dans le Chapitre qui ſuit.



CHAPITRE XII.

DE QUELQUES POTAGES EXTRAORDINAIRES.

COmme le Boüillon tant en gras qu'en maigre, eſt la baſe de tous les Potages, qui ne ſont excellens qu'autant qu'il eſt bien nourri, & qu'il ne dépend plus pour leur faire changer de noms que des differens Animaux qu'on y fait entrer, & des aſſaiſonnemens divers qu'on y donne : Voici comment on prepare un boüillon dans le premier cas.

Ayez du Bœuf du meilleur endroit, comme tranches, cimier ou trumeaux, jarret de veau, qüeuë de mouton, ou quelques autres bonnes piéces, empotez-les, laissez-les boüillir à l'ordinaire, avec sel, poivre & clouds de gerofle, & supposé que vous voulez un *Potage au Chapon*, vous le mettez cuire dans vôtre pot avec les autres viandes, ce Potage sera assaisonné de tels herbages ou légumes qu'il vous plaira, selon la saison, soit Carottes, Panais, ou Racines de Persil.

Le tout étant cuit ensemble, faites mitonner vôtre Potage, mettez le Chapon dessus, & garnissez-le de vos racines, avant que de le servir, nourrissez-le d'un bon jus de veau.

Pour mieux si on veut, on fait cuire le principal boüillon comme nous avons dit dans un pot à part, & le Chapon dans un autre avec du boüillon de ce pot, & les racines & autres choses dont on veut l'assaisonner.

Si vous voulez servir un *Potage* au *Chapon farci*, vous ferez un bon Godiveau, composé de roüelle de veau, moëlle de bœuf, bon lard, sel, poivre, clouds de gérofle battus, persil & ciboules, le tout bien haché, & dont vous farcirez vôtre Chapon dans le corps, ou entre la peau & la chair, vous le mettrez cuire comme on l'a dit, & le servirez de même.

On peut ainsi faire des Potages de *Poulets*, *Poulardes*, *Poulets de grain & Dindonneaux*.

Pour faire ces sortes de *Potages aux Navets*, il faut les ratisser, les couper en dez, ou en long, & les passer au roux dans la poële, avec lard fondu, & un peu de farine, puis les mettre cuire avec le chapon ou autres volailles : pour les *Choux*, ils s'empotent avec la volaille, étant

coupez par quartiers ; il faut nourrir ce boüillon d'un bon jus de bœuf.

Le Potage aux Pigeons se peut faire de la même maniere, mais pour le mieux, vous les larderez de gros lard, & les passerez au roux à la casserole avec lard fondu, jusqu'à-ce qu'ils ayent pris belle couleur ; puis vous les empoterez à part comme on a dit, & les ferez cuire de même.

Les Potages de Bizets & Ramiers, *Faisans*, *Faisandeaux & Cailles*, se font de la même maniere.

Le Potage d'Abatis d'Agneau, qui consiste en la Tête, les Pieds & le Foye, se font en mettant cuire ces parties en un pot à part avec du petit lard, sel, poivre, clouds de gérofle, & fines herbes. Etant cuites, vous les dressez au milieu de vôtre Potage que vous faites mitonner avec du boüillon fait comme on l'a dit, & qu'il faut en mitonnant nourrir d'un bon jus.

Les *petites Oyes de Poulets d'Inde* & *d'Oyes*, qui en sont proprement les abatis, peuvent servir de même en Potage.

Potage au Canard.

Prenez un bon Canard Domestique, qui soit gras, faites-le rôtir à demi, & le mettez cuire après en pot à part comme les Pigeons ; Vous pouvez le farcir si bon vous semble, & le servir aux *Navets* comme on l'a dit ci-dessus.

Ou bien aux *Lentilles*, & pour cela, ayez des Lentilles cuites, mettez-les en casserole avec lard fondu, passez-les bien avec persil & ciboule hachée, mettez-les cuire après dans un pot à part avec du boüillon de vôtre pot, sel & poivre, & quand vous aurez fait mitonner vôtre Potage, vous dresserez vos Lentilles par-dessus,

& vôtre Canard au milieu : Les *Pigeons* & autres Volailles ſe peuvent ainſi ſervir en Potage, avec un jus de bœuf, les *Perdrix* & les *Cailles* ne demandent point d'autres obſervations en fait de Soupes.

On fait de tous les Oiſeaux dont on vient de parler des Potages à *la Purée verte*, dans la ſaiſon des Poids verds, ce ſont d'excellentes Soupes : Voici comment elles s'apprêtent.

On prend de gros Pois avec des écoſſes, on les paſſe un peu à l'eau chaude avec perſil, on les égoute, puis on les pile bien dans un mortier, avec une mie de pain imbibée de bon boüillon, puis on en exprime le jus à travers l'étamine qu'on garde à part.

Il faut avoir d'ailleurs des petits Pois, les paſſer à la caſſerole avec lard fondu, puis boüillon du pot, ſel, poivre & perſil, & les laiſſer cuire à propos.

Tout cela ainſi preparé, vous mettez mitonner vôtre Potage, avec le boüillon du grand pot, enſuite vous verſez deſſus de vôtre Purée, vos Volailles au milieu, & vôtre Ragoût de Pois tout par-deſſus.

On ſert auſſi des Potages de *Sarcelles*, c'eſt le même apprêt que pour les Canards.

Potages en maigre.

Nous commencerons par les Potages au Poiſſon, & dirons d'abord quel en doit être le principal boüillon.

Ce Boüillon ſe fait avec les arrêtes, les têtes, & les queuës de Poiſſons qu'on déſoſe ; ſi cela ne ſuffit pas, mettez-y en quelques-uns d'entiers, & ſur tout quelques tronçons d'Anguilles, parce

qu'elles ont la chair graſſe, laiſſez bien cuire le tout dans un pot avec eau, beurre, ſel, poivre, oignon piqué de clouds de gérofle, & paquet de fines herbes.

Etant bien cuit, on paſſe ce boüillon à l'étamine. On peut, ſi on veut, le nourrir de queuës d'Ecrevices pilées, & paſſées auſſi, avec un verre de vin blanc. C'eſt-là ce boüillon dont a déja parlé, qui entre en bien des Ragoûts, & où nous avons tant de fois renvoyé.

Ce boüillon étant donc apprêté de cette maniere : ſi c'eſt un *Potage de Carpe farcie* que vous vouliez ſervir, vous la farcirez comme il a été dit aux *pages* 172. *&* 173. & vôtre potage étant bien mitonné avec le boüillon de Poiſſon, vous dreſſez vôtre Carpe au milieu, & ſervez chaudement.

Si c'eſt un *Brochet farci*, vous aurez recours à la maniere de le déguiſer ainſi, & le ſervirez ſur vôtre ſoupe de même que la Carpe.

Le *Saumon frais* ſe ſert en Potage, & pour cela, on l'accommode comme il a été enſeigné à la *page* 179. & on le dreſſe au milieu du Potage, quand il eſt mitonné.

Les *Soles*, les *Tanches*, & autres Poiſſons qu'on farcit, ſe ſervent de même en potage, ſuivant d'abord ce qui a été marqué ſur les Farces pour chacun en leur particulier, & la maniere de les faire cuire.

Potages de Croutes farcies, tant en Gras qu'en Maigre.

Vous prenez des Croûtes de Pain ſéchées au four, c'eſt de cela dont il faut faire le corps des Potages extraordinaires, & ſupoſé que vous vou-

liez faire des Potages de *Croutes farcies de blanc de Chapon*, *de Perdrix*, ou autres Oiseaux propres pour les Soupes. Vous consulterez l'Article de chaque Oiseau dont vous aurez besoin, & verrez comment les Farces ou Hachis s'en font, & s'en cuisent. Etant cuits, vous en garnissez vos Croûtes après les avoir fait mitonner.

Il faut observer, que lorsqu'on dit de faire un Hachis, ou Farce de blanc de quelque Volaille, ou Oiseau que ce soit, on doit toûjours auparavant les faire rôtir à la broche ; car cette chair s'enleve alors plus aisément : il ne reste plus qu'à la hacher, l'assaisonner, & la cuire comme il est dit en bien des endroits.

Croutes farcies en Maigre.

On agit à l'égard des Poissons comme pour la Volaille, & autres Oiseaux qui entrent dans les Potages ; c'est-à-dire, on a recours pour en farcir des Croûtes aux manieres d'en faire les Farces ou Hachis, & qu'on met par-dessus lorsqu'elles sont mitonnées.

On farcit aussi des Croûtes aux Lentilles, qu'on apprête ainsi qu'on l'a dit à l'Article du Potage des Canards aux Lentilles, *page* 188. excepté, si c'est en maigre, qu'au lieu de lard on se sert de beurre.

Autres Potages en Maigre.

Il y a le *Potage aux Champignons*, on les fait cuire en Ragoût, voyez l'Article, *page* 112. on fait à part une soupe au lait & persil ; étant faite, vous mettez tremper vos croûtes, puis vous dressez vos Champignons par-dessus. Le *Potage aux Mousserons & Morilles*, se fait de même.

Au lieu de lait, vous pouvez vous servir de boüillon de Lentilles cuit avec sel, poivre, & racines de persil.

Le *Potage d'Asperges* se fait, en mettant cuire à part des pointes d'Asperges en guise de petits pois, *page* 122. & dressant ce Ragoût sur des croûtes mitonnées dans une purée verte, faite comme on l'a enseigné.

On sert des *Potages d'Amandes* : prenez pour cela des Amandes, pilez-les bien dans un mortier, versez-y un peu de lait, crainte qu'elles n'huilent.

Etant bien pilées, passez-les à l'étamine ou dans un linge, mettez ce qui en sort dans du lait, un peu de sel & sucre, achevez de cuire le tout, & quand il sera prêt à dresser, mettez-y des jaunes d'œufs délayez, & versez ce boüillon sur vôtre Potage, avec soupes taillées à l'ordinaire, & non pas des croûtes. On peut raper des biscuits par-dessus.

Nous avons encore les *Potages aux Arroches, Feüilles de Poirée, & Epinards* ; on les met cuire dans un pot avec purée claire, sel, poivre, clouds battus : étant cuits, on dresse le boüillon sur des croûtes qu'on laisse mitonner, & des herbes par-dessus.

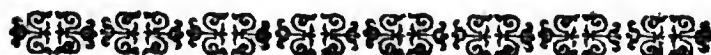
Le *Potage aux petits Pois* separé se fait comme nous l'avons dit à la *page* 123. on peut s'y regler, au lieu de lard, servez-vous de beurre.

Pour le *Potage de Citroüille*, on la coupe par petits morceaux, qu'on passe à la casserole au beurre blanc avec sel, poivre, & persil haché menu, il faut la laisser cuire en boüillie ; étant cuite, vous la mettez dans un pot de terre avec lait boüillant, vous l'y laissez prendre un boüil-

lon

lon ou deux, puis vous la dreſſez ſur des ſoupes taillées à l'ordinaire.

Voilà ſuffiſament de Potages pour regaler ſes amis à la Ville ou à la Campagne tant en gras qu'en maigre. Il ne reſte plus pour finir ce troiſiéme Livre, que de donner des certains termes propres à la Cuiſine, pour l'intelligence de ceux qui n'y ſont pas encore verſez.



CHAPITRE XIII.

EXPLICATION DE CERTAINS TERMES PROPRES A LA CUISINE.

A*SSAISONNEMENT*, eſt en Cuiſine les ingrediens qui entrent dans les Ragoûts, pour en relever le goût ; & lorſqu'on dit, par exemple, vous ferez cuire telle choſe avec champignons, trufes & *bon aſſaiſonnement*, c'eſt-à-dire, ſel, poivre, clouds, & fines herbes, ces deux mots comprennent tout cela. *Paquet de fines herbes*, c'eſt-à-dire, du perſil, & de la ciboule liez enſemble, au lieu de les hacher dans les Ragoûts; la plûpart des gens délicats n'aiment que le goût de ces herbes, ſans les trouver parmi la ſauce.

Paſſer au roux : c'eſt-à-dire, faire griller tout ce qu'on veut dans du lard, ou beurre roux.

Paſſer au blanc : c'eſt paſſer de la viande ou autre choſe dans du bourre frais fondu dans une caſſerole où poële.

Paſſer à la poële, *à la caſſerole* : c'eſt faire riſſoler ce qu'on veut dans ces vaiſſeaux avec bon beurre, lard fondu, ou ſain-doux.

Passer à l'eau chaude : c'est y faire amortir quelques herbages. On dit aussi, *passer à l'eau boüillante*, c'est y faire amollir quelque chose.

Beurre afiné : on apelle ainsi le beurre fondu.

Farine frite : on s'en sert pour lier les sauces au roux : On met environ une petite cuillerée.

Paner les Viandes, c'est les poudrer de croûtes de pain rapée, ou de chapelures séchées au four, pilées & passées à l'étamine,

Pointe de Vinaigre : c'est en mettre un petit filet dans un ragoût, auquel il convient. On dit aussi une *pointe d'Ail*, *d'Echalotes*, ou de *Rocamboles* : c'est en frotter le plat seulement, où l'on veut dresser quelque Ragoût.

Jus de Bœuf : quand on parle en Cuisine de nourrir un Ragoût, ou un Potage d'un Jus de Bœuf ; on met pour cela un morceau de Bœuf rôtir à la broche, on le tire à demi-cuit, on le coupe dans une casserole ou un plat, & on le presse pour en tirer le jus, comme on fait celui d'une éclanche de Mouton.



CHAPITRE XIV.

Instructions pour ordonner des Répas reglez tant en Gras qu'en Maigre.

IL n'est pas qu'à la Campagne il n'y ait des gens qui se piquent de donner à manger avec autant d'ordre & de propreté que dans les Villes, & comme ils n'ont pas tous des Maîtres d'Hôtel qui leur puissent marquer l'ordonnance de ces Répas, on a jugé necessaire d'en donner ici une

idée qui ne déplaira pas aux curieux en fait de bonne chere.

Il faut d'abord sçavoir la quantité de personnes qu'on a à traiter, le couvert se met à l'ordinaire ; ce n'est pas une science qui doive ici nous arrêter pour en donner des instructions, il est bon de sçavoir seulement qu'en terme de Cuisine, il y a les *Entrées* qui sont le premier service après les Potages.

On sert ordinairement pour *Entrée* les Tourtes à la Viande, ou au Poisson ; les Pâtez qui se mangent chauds ; les Ragoûts ; les Hachis ; tout ce qui se rôtit sur le gril, comme Boudins de toutes sortes, Andoüilles, Saucisses fricassées de toutes manieres, Bœuf à la mode, & autres Viandes qu'on sert chaudement.

Il y a le *Rôt*, qui est le second Service ; c'est là que se servent les grosses Viandes rôties à la broche, ce qui s'apelle le *gros Rôt* ; le *menu Rôt* sont les Volailles, autres Oiseaux, & menu Gibier rôti.

L'entremets, est ce qu'on sert entre le Rôt & le Fruit ou Dessert comme on voudra dire. Ce Service est rempli ordinairement de Tourtes de Pâtisserie en maigre, de Jambon, de Pâtez froids, de blanc manger, d'Asperges, Artichaux, Morilles, toutes sortes de Marinades & de Bignets, Langues fourées & parfumées, Viandes froides rôties à la broche, & grillées sur le gril, petits Pois, Champignons de toutes manieres, Trufes, Pieds & Oreilles de Cochon soit frites ou autrement.

Le *Fruit*, appellé communement le *Dessert*, est le quatriéme Service ; c'est là où paroissent les Fruits selon les Saisons, les Confitures, Compotes séches & liquides, Pâtes de fruits, Biscuits,

Macarons, Maſſepains & Compotes de toutes ſortes, ainſi que les Fromages & autre Pâtiſſerie, comme Gâteaux, Gaufres, Darioles, Flancs & autres choſes de cette nature.

Il y a encore dans les Répas les *Hors-d'œuvres* qui ſont des Plats qui ſe ſervent aux trois premiers Services, comme non neceſſaires pour l'ordonnance & l'œconomie du Répas : mais pour en augmenter le nombre, pouvant fort bien s'en paſſer, ſans pour cela que ce Répas manquât dans les regles. On ſert pour *Hors-d'œuvres* dans les premiers Services, des Ragoûts qui conviennent aux Entrées ; & dans l'Entremets, des plats qu'on a coûtume d'y ſervir : le Rôt n'eſt point accompagné de Hors-d'œuvres ; & on y ſert pour l'ordinaire les ſalades.

Voilà une idée generale de tout ce dont un Répas reglé peut être composé, & ſur laquelle on peut établir aiſément pour s'en faire honneur. Quand on ſçait le nombre des conviez qui doivent être du Répas, on raiſonne de combien de plats on ſouhaite que chaque Service ſoit rempli; ce qui ſe doit obſerver encore ſelon que ces perſonnes ſont plus ou moins diſtinguées.

Les *Potages* ſe ſervent en Répas reglez ſoir & matin, mais en ce cas-ci, ils demandent une grande ſuite de plats, au lieu qu'à dîné, on eſt obligé à une moindre dépenſe.

Répas en Maigre.

Pour le premier Service des Répas en maigre, on ſert les Potages, ſoit au Poiſſon, ſoit aux Racines ou Légumes, toutes ſortes de Poiſſons en ragoûts, farcis à la daube, en fricaſſées, grillez, à l'étuvée, & marinez en ragoût, épinards,

petits pois, & autres herbages, légumes & œufs de toutes ſortes.

Pour *Entremets*, on ſert les Poiſſons au court-boüillon, frits, rôtis ſur le gril, où à la broche, Pâtez & Tourtes de Poiſſon, Artichaux, Aſperges, Tourtes d'épinards & d'autres manieres, & Pâtez d'œufs.

Il ne reſte plus après ces connoiſſances, qu'à juger de combien de plats on veut garnir une Table, ce qui ſe doit regler comme on a déja dit, ſelon le plus ou le moins de perſonnes qui doivent être de ce Répas. Un peu de genie & quelques attentions là-deſſus, tire toûjours aiſément un homme d'affaire, quand il veut l'entreprendre : mais pour avoir une idée plus complete de ce qu'on vient de dire, voyez des modéles de Service qu'on a jugé à propos de donner, & ſur leſquels on pourra, ſi l'on veut, encherir ou retrancher ce qu'on jugera à propos.



REPAS EN GRAS.

PREMIER SERVICE.

OU TABLE D'ENTRE'E.

ON ſupoſe donc qu'on veüille donner un Repas en Gras, que ce ſoit en Automne, que ce Repas ſoit conſiderable, & ſervi pour douze ou quinze perſonnes, pour lors on pourra donner ce qui ſuit, ſur tout à dîner.

Deux Potages.

Un Potage de Poulets farcis aux lentilles.
Un Potage de Canards aux navets.

Huit moyennes Entrées,

Un plat de Canard en ragoût.
Un de Chapon gras à la daube.
Un de Langues de Mouton à la grillade, & ragoût de Champignons par-dessus.
Un de Boudins blancs.
Un de Perdrix à la daube.
Un d'un Haricot de Poitrine de Mouton.
Un de deux petites Poulardes, avec un coulis d'Ecrevisses.
Une Tourte de Pigeons.

Si c'étoit à souper, au lieu de Potage, on pourroit donner deux grandes Entrées, sçavoir: Une Longe de Veau en ragoût, garnie de marinade, & une Eclanche de Mouton farcie, cuite en casserole avec champignons, ris-de-veau, & autres assaisonnemens.

On peut à l'égard de ce qui se sert en chaque saison, & sur le modéle qu'on vient de donner, se regler pour d'autres Répas plus ou moins forts.

On sert encore, si l'on veut, des *Hors-d'œuvres*, qui servent, par exemple, dans ces Répas d'un plat de Ris-de-veau frits, & d'un de Hachis de Perdrix. Il y a encore plusieurs autres choses qui se servent en *Hors-d'œuvre*, & qu'on aprend par la pratique qu'on se fait de servir des Répas,



TABLE D'ENTRÉE,

Pour quinze Personnes.

SECOND SERVICE,

POUR LE RÔT.

DIx plats, sçavoir : deux grands & huit petits.
Une Longe de Chevreüil garnie d'Alloüettes rôties.
Un Coq-d'Inde garni de même.

Huit petits.

Un plat moyen de Beccaffines.
Un de Pigeons de voliere.
Un de Perdrix.
Un de Beccaffes.
Un de Pluviers.
Un de Levreaux.
Un de Lapins.
Un de Chapons pailliers.

Deux Salades.

Une de Chicorée.
Une de Celeri, ou autres.

Vous pouvez mettre jusqu'à quatre Salades, si vous souhaitez, cela dépend de la fantaisie.



TABLE DE RÔT.

TROISIEME SERVICE,

APPELLE' L'ENTREMETS.

NEuf plats, dont il y en aura un grand, sçavoir;
Un Pâté de Jambon.

Huit petits plats.

Une Tourte de pâte croquante, garnie de Bignets.
Un plat de Ris-de-veau piquez de lard rôtis à la broche, & un ragoût par-dessus.
Un de Champignons à la crême.
Un de culs d'Artichaux frits.
Un de Blanc manger.
Un d'une Omelette au Rognon de Veau, sucre & écorce de Citron, le tout bien haché.

Deux Hors-d'œuvres.

Un de Cardons au permesan.
Un de Truffes au court-boüillon.

L'ordre de tous ces services est tel qu'on les fait aujourd'hui chez les personnes les plus distinguées, & qui se piquent de mieux donner à manger. Il est encore beaucoup d'autres choses qui se servent en cette saison, & qu'on peut substituer à la place de celles dont on vient de parler; il suffit d'un genie particulier, en fait des Repas, pour s'en tirer à son honneur. Reste à present le *Fruit*, vulgairement appellé le *Dessert*, dont on va donner une explication.



TABLE D'ENTREMETS.

QUATRIEME SERVICE.

LE FRUIT.

LE Fruit ou Deſſert, eſt ordinairement où l'on ſert tous les Fruits de la Saiſon, les Confitures, les Pâtes ſucrées, & les Compotes. Voici ce qu'on peut donner pour accompagner le Repas dont on vient de parler.

Il y aura deux grandes corbeilles chargées de Fruits par cimetrie.

Une Tourte de Franchipane.

Une Tourte aux Abricots confits.

Une petite corbeille chargée & entremêlée de Maſſepains, de Confitures ſéches, & Pâtes differentes.

Une autre petite corbeille ornée de même.

Une aſſiette d'Abricots confits.

Une aſſiette de Ceriſes confites.

Une aſſiette de Verjus confits.

Une aſſiette de Groſeilles.

Une de Compote de Poires.

Une de Compote de Pomes.

Il y a encore bien d'autres choſes qu'on peut ſervir dans un Fruit en cette Saiſon, & dont on le peut varier; & le tout dépend du choix de celui qui ordonne le Répas; car, par exemple, il y a les Crêmes de toutes ſortes, les Gelées, & pluſieurs autres Pâtiſſeries de bien des façons; & comme ces ſortes de Répas ſe couronnent ordi-

nairement par les Liqueurs, on aura recours à ce qui en a été dit dans ce Livre, pour les faire, & les servir ensuite, soit à la glace ou autrement.

REPAS EN MAIGRE.

COmme on a donné des modéles de Repas en Gras, on a crû devoir en préscrire pour le Maigre, afin qu'il n'y ait rien à dire à cet Ouvrage. Supofé donc qu'on veüille donner à dîner; voici ce qu'on peut servir tant pour Entrées que pour Entremets.

PREMIER SERVICE.

POTAGES.

Deux Potages, sçavoir :
Un aux Ecrevisses.
Un au Lait & aux Amandes.

Entrées.

La grande Entrée, une Tourte d'Anguilles.
Quatre autres petites.
Une de Perches farcies.
Une de Carpes en hachis.
Une de Vives en fricassée de Poulets, ou de Tanches.
Une de Moruë fraîche, ou autre mise en ragoût.

Quatre Hors-d'œuvres.

Un de Soles farcies.
Un de Brochet à la sauce blanche.
Un de filet de Perches au blanc.
Un de Carpes grillées.



SECOND SERVICE.

POUR LE RÔT.

UN plat de Barbuë au court-boüillon.
Un plat de Carpe au court-boüillon.
Voilà les deux grands plats.

Six plats moyens.

Un plat de Tanches frites.
Un plat de Carpe rôtie ſur le gril avec un ragoût de Champignons deſſous.
Un plat d'Anguilles rôties à la ſauce blanche.
Un de Brochetons au blanc.
Un d'œufs à la Portugaiſe.
Un d'œufs à la Crême à l'eau de fleur d'Orange.

On peut encore ſervir pour *Hors-d'œuvres*, quelques Racines, ou Legumes, & proportionner le ſecond Service au premier.



REPAS EN LEGUMES, RACINES, ET HERBAGES.

SI on vouloit ne ſervir un Repas qu'en Racines, Legumes, ou Herbages, on pourroit pour Potages en avoir aux petits Oignons avec un pain au milieu, ou bien un potage aux Lentilles garni de pain frit, ou un d'Aſperges à la

purée verte, avec petits Pois, ou de lait d'Amandes.

Entrées.

Et pour Entrées servir un plat de Lentilles en ragoût.
Un de Purée aux Pois.
Un autre d'Haricots verds.
Un d'Asperges en guise de petits Pois ; & le reste selon les Saisons.

Entremêts.

Pour Entremêts, une Tourte de lait d'Amandes.
Un plat de Champignons en ragoût.
Un de Morilles à la crême.
Un d'Epinards à la crême.
Un d'Artichaux.
Un de Bignets de Pommes.

Si c'est en Hyver, on servira des Haricots en cosse, conservez secs, & en salade.
Un autre plat d'Haricots à la crême.
Un d'Artichaux salez à la sauce blanche, & plusieurs autres Legumes, Herbages & Racines, qui se trouvent en Hyver, & en Carême. Passons à l'Ambigu, dont l'ordonnance n'est pas moins utile, que celles dont nous venons de parler.



L'AMBIGU.

L'Ambigu se nomme aussi une *Collation lardée*, parce qu'elle est mêlée de Viandes, & de ce qu'on sert en Entremêts, & dans un Fruit;

en voici un modéle qui ſervira pour ſe regler ſur d'autres qu'on voudra dreſſer plus ou moins forts.

Un grand plat de Rôt, ſçavoir, un Agneau entier garni de fricandeaux.
Une grande Corbeille chargée de Fruits de la Saiſon, ou d'Oranges.
Autre grande Corbeille chargée de même.

Quatre Compotes.

Compote de Poires.
Compote de Pomes.
Compote de Coins.
Compote d'Abricots verds d'écuits.
Une moyenne entrée de Chapon à la daube.
Une de culs d'Artichaux empâtez & frits.
Une aſſiette d'Abricots confits.
Un plat de quatre Perdrix rôties.
Une moyenne entrée de foye de Veau en marinade.
Une aſſiette de verjus confits.
Une Tourte de Franchipane.
Un plat de quatre Lapins rôtis.
Un plat de Champignons en ragoût.
Un plat de blanc manger.
Un de Langues fourées.
Un de tranches de Jambon.
Un plat de Pigeons au baſilic.
Un de Ris-de-veau, & Crêtes farcies.
Un de Gâteau feüilleté.
Un de Poupelain.
Une aſſiette de Marons.
Une aſſiette de Fromage.

On peut fourer cet Ambigu d'autres choſes que de celles dont on vient de parler; on a de-

Digitized by Google

quoi choisir dans tout ce qui se sert pour Entrées, Rôt, Entremets, Hors-d'œuvres & Fruit: il ne dépend plus après cela que d'un bon goût à sçavoir bien ordonner un tel Repas. Nous avons assez parlé de Cuisine, & de tout ce qui regarde les autres apprêts pour la bouche, passons à present au Jardinage, qui ne fait point une des parties de ce Livre la moins utile.





LE MÉNAGE UNIVERSEL DE LA VILLE ET DES CHAMPS.

LIVRE QUATRIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

LE JARDINAGE.

De la situation & fond d'un Jardin, & des moyens d'ameliorer les terres défectueuses.


Eureux celui, qui dans l'envie qu'il a d'avoir un Jardin, trouve un bon fond de terre ; comme, par exemple, de ces sables noirâtres & substantiels, de ces terroirs qui ne sont ni trop forts ni trop legers, beaucoup remplis de sels, & profonds de deux pieds & demi à trois pieds. Celui-là, dis-je, a lieu d'être

content, parce qu'il peut tout attendre de ses soins & de sa dépense.

Si cette profondeur ne se rencontre pas, & qu'ils y ait seulement un bon pied & demi de bonne terre, tout y réüssira assez, pourveu qu'on foüille entierement le Jardin, jusques seulement à la mauvaise terre qu'on ne tirera point dessus, mais qu'on labourera d'un bon demi pied, & qu'on laissera dans le fond.

On commence pour cela à ouvrir une tranchée de quatre à cinq pieds de large, ou de toute la longueur du terrain que vous voulez foüiller, cela dépend du nombre plus ou moins grand d'Ouvriers que vous avez.

Cette foüille se fait en jettant les terres toutes devant soy, & commençant toûjours à ouvrir la tranchée dans le bas de la pente que le Jardin peut avoir. Observant en cela ce que font les Jardiniers, quand ils veulent bécher un quarré ou une planche de Jardin.

Vôtre tranchée étant vuidée, & curée, on la remplit de la terre de celle qu'on ouvre ensuite, ainsi successivement, jusqu'à-ce que tout ce qu'on veut foüiller du Jardin le soit entierement.

Quand à la situation du Jardin, il est vrai qu'il en est de plus favorables les unes que les autres, mais comme on ne prétend pas ici gêner personne là-dessus, on se servira des lieux tels qu'on les aura, pourveu qu'ils soient bien exposez au Soleil, & point ombragez de grands bois; on peut alors en tirer du profit: ne faire point d'estime des terres argileuses, lourdes, humides & froides; elles ne sont nullement propres pour les Jardins.

Si en foüillant vôtre terre, il s'y rencontre des pierres dans le fond, il faudra les piocher un bon

bon demi pied, & les laiſſer ſans les ôter, cela n'empêche point les racines des Arbres de végéter, bien au contraire elles ſervent à filtrer les terres, & à en détacher plus aiſément les ſels. Le meilleur tems de foüiller les terres, eſt depuis le mois d'Octobre, juſqu'à la fin de Decembre, ſi le tems le permet.

Autrefois les Curieux en Jardins, faiſoient paſſer leur terre à la claye, on le peut encore faire, ſi on veut, mais la dépenſe en eſt grande, & cette maniere d'agir ne peut convenir qu'aux terroirs trop pierreux.

La forme de cette claye eſt un chaſſis de menuiſerie de deux poûces d'épais, de ſix pieds de haut, & de cinq de large, lequel a deux traverſes dans ſa hauteur de la même groſſeur du chaſſis, & toutes les quatre piéces qui traverſent ſont percées également de la groſſeur des baguettes, ſemblables à celles dont ſe ſervent les chandeliers.

Les trous ſont diſtans les uns des autres d'un travers de doigt, les baguettes de coudre ſont celles qui durent plus longtems ſans ſe corrompre. Il faut que le haut & le bas du chaſſis ſoient percez à jour, afin que lorſqu'il y aura des baguettes de rompuës, on puiſſe en remettre facilement d'autres, les arrêtant avec des petits coins de bois par les bouts, de peur qu'elles ne coulent hors du chaſſis.

Il eſt de ces clayes à plus juſte prix, & ſans tant de façon, elles ſe font de roüettes de chêne ou de coudre, qui ſont des baguettes fort pliantes, c'eſt un ouvrage de vanier, & un inſtrument dont ſe ſervent les Maçons pour paſſer leur gravois.

Les Arbres plantez dans les vallées, portent plus de fruits que ceux qu'on met dans les plai-

nes, ceux des plaines plus que ceux des collines, mais ces derniers ont un goût plus relevé.

Si on trouve que la terre où l'on veut situer son Jardin ait quelques défauts, on tâchera de les corriger par le moyen des fumiers, qui ne pourront que l'ameliorer ; il faut les appliquer conformes à la nature du terrain, c'est-à-dire, s'il est leger & chaud, le fumier de vache lui sera très-propre. Si c'est une terre forte dont le fond ne soit pas trop humide, il faudra se servir de celui de mouton, mais si cette terre est humide & froide, servez-vous de fumier de cheval, les curures, mare & les amassis des boües égoutées sont encore bonnes pour les terres legeres, & mises aux pieds des Arbres, elles les ravivent à merveille.

Pour faire que ces amandemens ne soient point inutilement employez, soit qu'on veüille en engraisser des quarrez entiers, ou quelques planches seulement, il faut répandre ce fumier sur la superficie de la terre, aussi épais qu'on peut en avoir pour y sufire, & qu'on le juge à propos, puis donnant à cette terre un profond labour avec la bêche, enterrer ce fumier le mieux qu'on peut. Le tems de faire ce travail est le mois de Novembre ou Decembre.

Pour les eaux dont les Jardins ont besoin, on se sert de celles qui est le plus à sa disposition, soit de pluyes ou de citernes : il est bon avant que de l'employer, de la tirer dans des tonneaux ou auges de pierres, & la laisser un peu échaufer au Soleil. Celle des Fontaines est très-bonne, si elle est trop fraîche, on usera de la même précaution que pour l'eau de Puits.

L'eau de Riviere ne demande pas tant de soins, puisqu'on peut s'en servir à mesure qu'on la pui-

se, ainsi que celle des Ruisseaux. On se servira aussi très-bien des eaux de Mares, elles ne contribuent pas moins que les autres à la fécondité de toutes sortes de Plantes.



CHAPITRE II.

Des Espaliers, Contre-Espaliers, & Buissons; comment les planter & conduire.

PAr *Espaliers*, nous entendons les Arbres dont les murs des Jardins sont garnis, & qui dans leur figure forment celle d'un éventail ou d'une main ouverte.

On supose un Jardin tout entouré de murailles, dont la terre a été bien foüillée, & qui n'attend plus que l'industrie du Jardinier pour recevoir tout ce qu'il voudra lui commettre de plans.

Quand une foüille a été une fois faite, elle épargne bien des peines à ceux qui ont envie de planter des Arbres, en ce qu'ils ne sont pas obligez de faire de tranchées, une terre étant assez bien preparée lorsqu'elle a été remuée comme on l'a dit.

Si les platte-bandes le long des murs n'avoient pas été foüillées, au lieu de tranchées, comme on faisoit autrefois, une bonne foüille leur vaudra mieux, l'experience nous en a convaincu jusqu'ici; & quand on y voudra planter les Arbres, supofé qu'on trouve que la terre n'ait pas assez de sels pour sufire à les bien nourrir, on y répandra du fumier, comme nous l'avons dit, qu'on mêlera bien avec la terre, dont on recou-

vrira les racines de ces Arbres quand ils feront plantez.

Cela obfervé, on marque les places où l'on veut planter les Arbres; neuf ou douze pieds de diftance l'un de l'autre fufifent pour les Arbres nains, contre un mur, & une demi tige au milieu, afin que ce mur foit plûtôt couvert entierement : il ne faut pas craindre que dans cette efpace les racines fe nuifent l'une l'autre. C'eft une erreur, à la verité, dont nos Anciens étoient imbus, & de laquelle les épreuves qu'on en a fi heureufement faites jufqu'ici, nous ont defabufez.

Ayant remarqué la place de vos Arbres felon la mefure dont on vient de parler, vous y ferez creufer des trous larges comme une fois la forme d'un chapeau, puis vous vous difpoferez à y planter les Arbres.

Pour y réüffir, il en faut bien préparer les racines, c'eft-à-dire, les retailler par le bout, & en éplucher le chevelu, couper la tige de l'Arbre à fept ou huit poûces de la gréfe, coucher les Arbres du côté du mur, environ un demi-pied, & faire enforte que la tête n'en foit éloignée que de trois poûces au plus, & que la coupe foit tournée du même côté.

Quand on plante un Arbre, il en faut bien étendre les racines, puis remplir le trou, & foulever un peu l'Arbre en le fecoüant, afin que la terre meuble, coule, & rempliffe tous les vuides qui font entre les racines; enfuite on dreffe la terre, on la pietine un peu autour de l'Arbre pour l'afermir dans fon affiette, & empêcher qu'elle fe trouve creufe en quelque endroit, ce qui cauferoit la moififfure aux racines, & en retarderoit l'effet qu'on en attend.

Après que les Arbres font plantez, il eft bon

de faire mettre du fumier au pied de chacun pardessus la terre, & en former un quarré autour de chaque tige ; ce fumier conserve la fraîcheur des racines contre les grandes chaleurs de l'Eté, & lorsque les pluyes surviennent, elles tombent sur ce fumier, & en dissoudent les sels, les entraînent avec elles sur les racines des Arbres, & les font végéter avec beaucoup de vigueur.

Pour ce qui regarde le tems de planter les Arbres, c'est ordinairement vers la fin d'Octobre, & pendant les mois de Novembre & Decembre, dans les terres legeres & un peu pierreuses, ainsi que dans celles qui sont d'un temperament moderé ; c'est-à-dire, qui ne sont ni froides ni humides ; car si elles l'étoient, il faudroit attendre les mois de Mars ou d'Avril.

Quant aux moyens de bien conduire un Espalier, il est besoin de la part du Jardinier d'une grande experience, de beaucoup d'attention à la maniere d'agir des Arbres, & d'un bon treillage.

Differentes sortes de Treillages.

Il y en a qui d'abord fichent des échalas à demi-pied près du mur, pour commencer à conduire les premiers jets des Arbres, à mesure qu'ils poussent ; & s'il est besoin d'y ajoûter des traverses, ils y en mettent où il est necessaire, liant ces jeunes productions avec de petits oziers ou joncs, sans les serrer que bien peu, mais seulement pour les conduire.

Le meilleur expedient pour la propreté d'un Jardin, est de faire un Treillage de neuf poûces chaque maille, lequel sera soûtenu contre le mur par des os de pieds de Mouton séellez dans le mur : ce Treillage est plus de durée que le

précedent, que souvent les Arbres entraînent avec eux à mesure qu'ils croissent; les pieux qui les soûtiennent, n'étant fichez que dans terre, & étant sujets par là à se pourrir en peu de tems.

Si pour faire ce Treillage vous prenez du bois de quartier un peu plus gros qu'un échalas ordinaire & le faites lier avec du fil d'archal recuit, pour le rendre plus souple à manier, l'ouvrage en sera beaucoup plus beau, & durera six fois plus que le bois rond, quand même l'écorce seroit ôtée; ce qu'on doit toûjours faire, d'autant qu'elle sert de retraite à plusieurs petits insectes nuisibles aux Arbres.

Les curieux font planer ces échalats, & les font peindre en huile avec du vert de montagne, un peu de vert de gris & de blanc de plomb pour le faire mieux sécher. Cette dépense empêche que la pourriture ne s'y mette. Pour ces échalats, ils doivent avoir neuf pieds pour les plus hauts.

D'autres poussent encore leur dépense bien plus loin, quand ils veulent faire dresser un Treillage, & pour cela ils font séeller dans le mur des bouts de bois de la grosseur d'un fort chevron, & quarré à huit pans égaux, leur donnant seulement quatre poûces de saillie.

Sur chaque pan, il y a un trou fait avec la tariere, d'un poûce & demi de profondeur, à deux poûces près du boût. On place ces morceaux de bois à égale distance, tant en hauteur qu'en largeur.

Au milieu de chaque quarré, on séelle encore un autre bout de bois, faisant la figure d'un carreau. Ensuite on prend des échalats de bois de quartier, longs de la distance que les bouts de chevron sont séellez, & aiguisez par les deux

extrêmitez, pour pouvoir entrer dans les trous qui sont aux bouts des chevrons ; & pour les y placer, on les plie un peu en forme d'arc, posant les deux bouts dans les trous qui sont vis-à-vis les uns des autres, & laissant aller l'arc, ils se redressent & tiennent d'eux-mêmes, sans aucune autre ligature.

Voici encore un autre invention pour palisser les Arbres, qui est de prendre de petites lanieres de cuire, ou de lisieres de drap, avec lesquelles on attache les branches des Arbres, liant ces lisieres à des clouds qui sont dans le mur. On s'est défait depuis quelques années de ces manieres de palisser les Arbres, la trouvant en quelque façon incommode.

Les Treillages soûtenus par des crochets de fer scelez dans le mur, sont le plus propres, & ceux qui sont les moins sujets à être racomodez.

Il faut observer de ne planter aucun Arbre dans les encoigneures des murs, parce qu'on ne peut que dificilement leur donner une belle figure en cet endroit.

Des Contre-Espaliers.

Un *Contre-Espalier* est une espéce de Haye, qui borne les allées du Jardin, & qui leur donne la forme; on les apelle encore *Haye d'apui :* ces Arbres veulent être plantez avec les mêmes précautions que les Espaliers, excepté qu'on tient leur tige un peu plus droite.

Il y a de ces Contre-Espaliers qu'on fait double, & qui ressemblent à des Buissons en long, au lieu qu'ils sont ronds pour l'ordinaire, c'est la maniere la plus belle qu'on ait pû inventer pour cela, & celle qui raporte plus de fruits.

Les Contre-Espaliers qui ne sont que simples, sont conduits pour l'ordinaire le long d'une haye d'échalats qu'on fait à mailles de neuf poûces en quarré ; ce bois est placé derriere l'Arbre, c'est-à-dire, du côté des quarrez, & non des allées. Le bon sens le veut ainsi, & les regles du Jardinage.

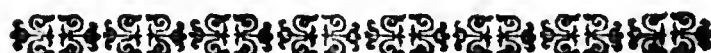
Des Buissons.

Nous apellons *Buissons*, en terme de Jardiniers, certains Arbres nains, auxquels on donne en effet la figure d'un Buisson rond. On les plante pour l'ordinaire en platte-bandes autour des quarrez d'un Potager.

La mode à present en bien des endroits, où l'on cherche plus de fruits que de légumes ou d'herbages, est de faire des plans entiers de Buissons dans des quarrez. Il faut les planter en quinconce à douze pieds l'un de l'autre, & un Pomier greffé sur Paradis au milieu. Cette longueur de douze pieds ne doit pas néanmoins se déterminer tout-à-fait, cela va quelquefois à un peu plus ou un peu moins, selon que la longueur & la largeur des quarrez le peut permettre pour la plus juste mesure.

Pour planter avec succès les Arbres en Buisson, il faut observer ce que nous avons dit à l'égard des Espaliers; outre cela on pose un cordeau au milieu de la platte-bande, afin que les Arbres y soient mis sur un alignement qui soit droit. Il faut bien se donner de garde de labourer les jeunes Arbres la même année qu'ils sont plantez, cela les altere, & les met en danger de perir, c'est une experience qui ne se manifeste que trop tous les jours. Voilà ce qu'on peut dire sur la maniere de planter les Arbres nains tant

Eſpaliers, Contre-Eſpaliers, que Buiſſons, reſte après cela à leur donner les ſoins qui leur conviennent, & dont on parlera dans la ſuite.



CHAPITRE III.

Des Arbres, & du choix qu'on en doit faire.

CE n'eſt, pour ainſi parler, rien faire, ou très-peu de choſe, que d'avoir bien preparé la terre, ſi les Arbres qu'on y met ne ſont beaux & bien choiſis. Pour les eſpéces, il faut autant qu'on le peut, s'adreſſer à des gens fidéles quand on veut en acheter, & leur faire mettre le nom du fruit ſur chaque paquet.

Si vous êtes curieux d'en remarquer les eſpéces, vous y réüſſirez en y pendant de petites ardoiſes où le nom de l'eſpéce ſera écrit, ou bien y gravant ſeulement des chifres, qui ſeront raportez dans un regiſtre qu'on aura chez ſoi, & vis-à-vis duquel le nom du fruit ſera auſſi écrit, cela ſe doit faire avec ordre, & de maniere qu'on puiſſe d'un coup le connoître ſans peine.

Les Poiriers qu'on doit planter, doivent toûjours être choiſis des meilleures eſpéces, & il faut toûjours prendre plus de Poiriers d'Automne que d'Eté, & plus d'Hyver que de ceux d'Automne.

Il en eſt de même à l'égard des Pomiers pour l'eſpéce : les Pêchers demandent les mêmes attentions. Pour les Abricotiers, comme il y en a de deux eſpéces, on ne ſçauroit gueres y être trompé. A l'égard des Pruniers, il y a encore

du choix à faire pour avoir les bonnes espéces, mais comme la liste qu'on en donnera, ne contiendra que des meilleures, on pourra les prendre sans crainte d'en recevoir aucun déplaisir.

Mais pour revenir au choix qu'on doit sçavoir faire des Arbres, ceux qui sont gréfez sur Coignassiers sont les meilleurs pour les Arbres nains, d'autant qu'ils s'assujetissent mieux à cette forme que les Arbres entez sur franc ; il en faut néanmoins gréfer des uns & des autres, pour contenter les fantasques, & s'en servir au cas qu'on veüille planter dans un terroir où le Coignassier ne réüssiroit pas.

Les Arbres gréfez sur Coignassier raportent bien plûtôt, & de bien plus beaux fruits que ceux qui sont sur franc, qui les donnent bien plus petits, & bien moins colorez ; qu'on prenne garde sur tout de mettre de ceux-ci dans des terres fortes, ce seroit le moyen de n'avoir que de longtems du fruit, & toûjours beaucoup de bois.

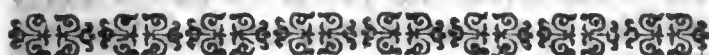
Le bon âge dans lequel on doit planter les jeunes Arbres est lorsqu'ils ont trois ou quatre ans ; s'ils étoient plus jeunes, ils seroient plus longtems à garnir leur Espalier, ou à se former en buisson ; & étant plus vieux, souvent ils ne jettent que de chetives productions, qui trompent nôtre esperance.

L'opinion de beaucoup de gens est, qu'il n'est tel que de planter de gros Arbres au sortir de la pepiniere ; d'autres contraires en sentiment, soûtiennent qu'un Arbre bien choisi, de belle venuë, & de l'âge qu'on a marqué, poussera de plus beau bois qu'un qui sera plus vieux, & qui ne jettera que du petit bois, quoiqu'en quantité.

Il faut rejetter les Arbres moussus, ils ne peuvent rien promettre de bon sortant d'un mauvais

fond, ainsi que ceux qui ont des chatieres, & qui paroissent rabougris. Les Arbres doivent être de belle venuë, d'une tige bien unie, & d'un bois clair, prendre garde que la gréfe ait bien recouvert le sujet sur lequel elle est posée, & qu'ils soient garnis de branches dans le bas, afin que l'Espalier s'en forme mieux.

On choisit toûjours de beaux jours pour arracher les Arbres, dont le transport se doit faire autant qu'il se peut sans les endommager.



CHAPITRE IV.

De la Taille des Arbres, la maniere de les Palisser, & d'autres soins qu'ils exigent pour devenir forts, & donner de beaux Fruits.

QUand à la Taille des Arbres, le vrai tems est le mois de Novembre & Décembre pour les Arbres foibles, & celui du mois de Mars pour ceux qui sont vigoureux. Les Pêchers ne doivent se tailler qu'à la fin de Mars, & au commencement d'Avril.

Taille des Fruits à pepins.

On commence à tailler un Arbre par le dépalisser, si c'est un Espalier, & d'ôter ainsi qu'aux autres Nains, tout le jet du bois d'Août, en quelque partie de l'Arbre qu'il soit, si ce n'est à une place vuide, & que vous soyez sans esperance que la branche voisine le remplisse, à moins que de la ravaler, pour l'obliger à pousser du nouveau bois qui opere cet effet.

Il faut retrancher entierement les nouvelles branches qui ſortent de deſſus les vieilles, & qui jettent avec trop de furie ; on les appelle *Branches-gourmandes*, d'autant qu'elles abſorbent toute la ſéve qui doit nourrir les bonnes branches.

Si néanmoins elles croiſſoient dans un endroit où elles paroiſſent neceſſaires pour remplir un vuide, on les y laiſſeroit & on les tailleroit à dix ou douze poûces.

Toutes branches qui viennent tant ſur le devant d'un Arbre que ſur le derriere, doivent être ôtées, à cauſe qu'elles rendent l'Arbre difforme : le meilleur eſt de les ébourgeonner en Avril & en Mai, quand elles commencent à pouſſer.

Tout bourgeon à fruit ſera laiſſé ; s'il ſe rencontroit pourtant au bout de quelque branche qu'on voulût qui donnât du bois, il ne faudroit point l'épargner, tailler la branche courte, & éborgner les autres boutons à fruits qui ſe trouveroient.

Les branches de qui on attend du bois, & qu'on nomme *Branches à bois*, feront taillées ſelon leur force, c'eſt-à-dire, au trois ou quatriéme œil, ſi elles ſont vigoureuſes ; & au deuxiéme, ſi elles ſont foibles.

Les *Branches de faux bois* doivent auſſi être rétranchées, parce qu'elles ne ſont propres à rien ; il y a encore d'autres petites branches chetives qu'on ne doit point épargner, d'autant qu'elles ne font qu'aporter de la confuſion ſur un Arbre, & l'endommager.

Comme dans un Arbre eſpalier, contr'eſpalier ou buiſſon, on doit toûjours avoir égard à la figure, on retranchera toutes les branches qui naîtront mal placées.

Quand on taille un Arbre, il faut faire attention à son plus ou moins de vigueur & s'y conformer, c'est-à-dire le tailler court s'il est foible, au lieu que s'il a de la force, on le taillera long : dans le premier cas, c'est à deux ou trois yeux, & dans le dernier à dix ou douze poûces.

Plus on ôte de bois à un Arbre vigoureux, plus il en rejette ; c'est une maxime constante, & qui doit obliger un Jardinier à sçavoir se ménager là-dessus.

Il y en a, qui ayant des Arbres gréfez sur franc qui s'emportent avec furie, & ne poussent que du bois, les laissent passer leur fougue, ne leur touchant presque point ; ils prétendent qu'après ils fructifient beaucoup, on s'en raporte à eux, mais il vaut mieux alors recourir aux racines d'où leur vient leur trop de nourriture, & en retrancher quelques-unes des plus grosses.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un Arbre, & ravalez plûtôt une branche difforme que de la tailler en plusieurs endroits ; le nouveau bois qu'elle poussera, donnera plus d'esperance d'en avoir du fruit dans la suite, & rendra l'Arbre plus beau.

Toute taille qu'on fait sur une branche, doit toûjours être en talus ou pied de biche derriere un bourgeon à bois, au-dessus duquel on laisse un chicot de l'épaisseur d'un écu.

Pour donner la belle figure à un Arbre, & éviter les vuides, on observera de laisser toûjours derriere un œil qui regarde un vuide.

Si c'est un *Buisson*, d'avoir égard à sa rondeur & de la lui faire acquerir en mettant un cerceau autour, attaché avec de l'osier à deux ou trois échalats, pour y lier les branches, & observer de laisser le plus haut de chaque branche à bois en-dehors de l'Arbre.

Digitized by Google

Prenez bien garde de ne point laisser d'argots sur un Arbre, il n'y a rien qui le rende plus défectueux.

Taille des Fruits à Noyau.

On commence d'abord à les tailler comme les Poiriers, c'est-à-dire on les dépalisse, & on en ôte tout le bois mort.

Les *Branches à bois* se taillent au quatre ou cinquiéme œil, selon que l'Arbre a de force: on connoît aisément ces branches, n'étant chargées d'aucuns boutons; aux branches à fruits on les leur double.

Taillez court ces branches-cy, si vous voyez que vôtre Pêcher se dégarnisse du côté des branches à bois.

Les *Gourmandes* seront laissées au cas qu'elles ne soient point accompagnées de branche à bois, & taillées à dix ou douze poûces.

Quand un Pêcher est usé, c'est-à-dire, qu'il ne pousse plus de branches à bois, & qu'on ne peut espérer qu'il en produise, il faut l'arracher, si c'est dans une terre légere; ou le couper par le pied, si c'est dans une terre forte ou humide.

Il faut agir à l'égard des *Abricotiers* comme pour les Pêchers, celui-ci quand on le ravale ne tarde guéres à former une belle tête.

Les *Pruniers* se taillent presque de même; il est vrai qu'il faut user d'un peu plus de précaution à l'égard des branches à bois, qu'il faut toûjours tailler long, ou quelquefois les laisser entieres, autrement on n'auroit que du bois & point de fruit.

La taille des Pêchers est ordinairement vers la fin de Mars; on les taille encore depuis la mi-Mai, jusqu'à la mi-Juin; mais ce ne sont

alors que les branches à fruit qu'on racourcit pour les fortifier, & donner de plus beaux fruits.

On les décharge aussi du trop de fruit, & on retaille les branches gommées au-dessous de la gomme.

Autre travaille pour les Arbres Fruitiers.

On pince les nouvelles branches de Pêchers & de Poiriers au trois ou quatre œil, quand on voit qu'elles veulent s'emporter avec trop de vigueur : c'est au mois de Mai & de Juin que cela se pratique.

Il est necessaire d'ébourgeonner les Arbres tant à Pepin qu'à Noyau, c'est-à-dire, d'ôter toutes les branches qui naissent en confusion dessus ; c'est aux mêmes mois que dessus que se fait ce travail.

Pour avoir de beaux fruits d'Automne & d'Hyver, il faut décharger vos Arbres de ce que vous jugez qu'ils en peuvent avoir de trop, coupant avec des ciseaux les plus chetifs par le milieu de la queuë, au lieu de les abatre.

Dans le commencement d'Août, & même sur la fin de Juillet, il est bon petit-à-petit d'ôter les feüilles des Arbres qui ombragent les fruits, afin que le Soleil par sa chaleur contribuë à les colorer aux premieres rosées du matin qu'il fera, au défaut desquelles vous les moüillerez une fois le jour avec l'arrosoir.

Pour ce qui est de palisser les Arbres, le tems le plus propre est lorsqu'ils sont taillez.

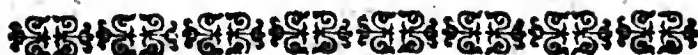
La principale sujection pour bien conduire un Espalier, est d'étendre les branches en forme de main, ou d'évantail ouvert; prendre garde qu'elles ne croisent point les unes sur les autres.

S'il se rencontroit pourtant quelque place à l'Arbre qui ne fut pas garnie, on pourroit en ce cas croiser quelque petite branche pour couvrir ce vuide : mais il ne faut suivre cette maxime que très-rarement.

Il est necessaire de donner au moins quatre labours aux Arbres par chacun an ; le premier sera avant l'Hyver, il faut que ce labour soit profond. Le second labour se fera à la sortie de l'Hyver, il servira à bien mêler la terre avec le fumier qui aura été mis avant l'Hyver. Pour les autres, vous les donnerez legerement ; il sufit d'empêcher les méchantes herbes d'y croître.

Les labours ne se font jamais par un tems de pluye, ainsi que par le grand Soleil, d'autant que l'un rend la terre en mortier, l'autre altere les racines qui sont encore tendres.

Donnez-vous de garde de labourer les jeunes Arbres, sur tout dans les terres chaudes & legeres, la premiere & seconde année qu'ils sont plantez, c'est risquer à les perdre. Il faut laisser à leur pied le fumier qu'on a dit d'y mettre en les plantant, & se contenter de les arroser pendant les grandes chaleurs.



CHAPITRE V.

De la Pepiniere & la Bâtardiere.

LA Pepiniere étant l'endroit où l'on commence à élever les Arbres; il est bon de dire ici de quelle maniere on doit la gouverner.

Il faut d'abord choisir un bon morceau de terre, selon qu'on souhaite que la Pepiniere soit plus

plus ou moins ſpacieuſe ; & l'ayant fait foüiller, (il lui faut de neceſſité ce travail,) on ſonge après à la remplir des ſemences qui lui conviennent, tant Pepins que Noyaux.

Les premiers ſe ſement en rayon, & les autres au plantoir à quatre bons doigts les uns des autres ; on prend garde de ne point mêler les eſpéces, & pour cela on les met à part.

On préſupoſe que la terre où on les met, ait été préparée comme il faut, & on obſervera de choiſir un beau tems pour faire ce travail, & toûjours vers la fin de Février, quand la terre ſera renduë meuble.

A l'égard des Noyaux ; ce travail ſe doit pratiquer en Novembre ou Décembre, & on ne ſe ſert que d'Amandes pour cela. Voici la meilleure methode & celle qui réüſſit le mieux.

On prend des pots ou des manequins, on met d'abord deſſous un lit de terre ou de ſable, puis des Amandes, enſorte qu'elles ne ſe touchent point, & on continuë ainſi lit par lit, juſqu'à-ce que ces manequins ou ces pots ſoient remplis.

Il eſt bon de les arroſer, de les laiſſer à l'air juſqu'aux gelées, & lorſque le froid eſt venu, de les porter en une cave ou autre endroit où il ne puiſſe point avoir priſe ſur ces Noyaux ; ils reſtent en cet état juſqu'au mois de Mars qu'on les en tire pour les planter en place ; & pour cela, on les verſe doucement à terre, on les manie de même, crainte d'en rompre le germe qui eſt déja formé ; puis on les plante ſur des alignemens, & à la diſtance qu'on a dite. Cette methode de planter les Noyaux, eſt propre pour les terres humides, ainſi que pour les legeres.

Pour les *Plans enracinez*, tant francs que ſauvageons de bois, de Pomes & de Poires, que

Pruniers & Coignassiers, vous creusez de petites rigoles de la hauteur & largeur d'un fer de bêche seulement, distantes de trois pieds l'une de l'autre, & jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon.

Cela fait, vous y exposez vôtre plan l'apuyant de l'autre côté, & l'ayant auparavant habillé comme il faut, vous ne le placez qu'à demi-pied l'un de l'autre, chaque espéce à part.

A mesure que vous poserez vos plans dans cette tranchée, vous y ferez jetter la terre dessus, & remplirez le rayon sur lequel vous marcherez un peu pour affermir la terre & la mieux faire joindre aux plans, cela empêche que leurs racines ne s'éventent.

Il faut être soigneux d'en déranger les méchantes herbes, par des labours fort legers qu'on leur donne. Il est bon de rogner les plans à quatre doigts haut de terre quand on les y met, & non pas par un raisonnement aussi faux qu'il est ridicule, d'attendre comme la plûpart des Jardiniers, à faire cette operation au mois de Mars.

Quand les plans ont poussé, on ne leur laisse qu'un jet, abattant les autres au mois de Février suivant, & sur ce jet on ébourgeonne les yeux d'en-bas jusqu'à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds à l'écorce qui empêche de placer un gréfe commodement.

Si dés l'année même que vos plans auront été mis en terre, il s'en trouve d'assez forts pour écussonner, & qu'ils soient en séve, ne faites aucune difficulté de les gréfer.

Pour les Amandiers, ils se gréfent toûjours la même année que les noyaux sont plantez, autrement c'est leur faire perdre une année mal à propos; on les écussonne toûjours sur jeune

bois, & non ſur celui de deux ans, où l'écuſſon ne reprend que rarement.

Tous ces Plans étant ainſi plantez, on les entretient tous les ans de trois ou quatre labours, & on les gréfe comme nous le dirons dans la ſuite. Paſſons auparavant à la Bâtardiere.

De la Bâtardiere.

Une Bâtardiere eſt un plan d'Arbres gréfez & tirez de la pepiniere qu'on éleve & qu'on conduit en Eſpaliers ou Buiſſons, juſqu'à-ce qu'on les déplante pour les mettre en place. Cet endroit eſt ordinairement un des plus reculez du Jardin, à cauſe qu'il cacheroit la vuë des autres quarrez.

Le lieu étant choiſi, & la terre bien préparée, on fait faire des trous tirez au cordeau, de deux pieds de large ſur tout ſens, & d'un pied & demi de profondeur, diſtans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangées éloignées de même.

Après cela, on prend dans la pepiniere les Arbres gréfez, on les tranſplante dans la Bâtardiere, il n'importe que la gréfe ne ſoit que de deux ans, ils ſont aſſez bons pour être replantez; & pour y réüſſir, on ſe reglera ſur ce qui a été dit ſur la maniere de planter les jeunes Arbres.

Ces Arbres étant ainſi plantez, on les conduit ou en Eſpaliers, ou en Buiſſons, par le ſecours de la taille, comme s'ils étoient en place.

Si vous voulez durant les grandes chaleurs, faire beaucoup de bien à ces jeunes Arbres, c'eſt de mettre autour du pied de la fougere ou du grand fumier, quatre doigts d'épais ſeulement, & trois pieds en largeur ſuffiſent : leur tige doit être au milieu, cela ſert à ombrager les racines,

à entretenir la fraîcheur de la terre, & empêche que les grandes pluyes venant à la battre, ne l'oblige à se crevasser lorsque le hâle auroit donné dessus, ce qui leur cause un notable préjudice.

Si immediatement avant que de mettre ce fumier, on fait donner un labour à la terre, ce sera un double avantage que les Arbres en recevront, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne poussera aucune mauvaise herbe sous ce fumier.

Une *Bâtardiere* est necessaire pour trois raisons. La premiere, pour avoir des Arbres comme en magazin, & dont on puisse se servir pour remplir d'abord la place d'un qui seroit mort, ou qui languit & ne profite point.

La seconde, pour ôter la confusion qui pourroit être dans une pepiniere, à cause de la trop grande quantité de jeunes Arbres.

Et la troisiéme, c'est pour en avoir à vendre, & se dédommager par là de la dépense qu'on a faite à les planter. On peut aussi tirer du fruit de ces Arbres en cet endroit, ce qui est une double satisfaction.

On doit aussi avoir une Bâtardiere pour les *Arbres à plein vent*, que d'autres nomment *Arbres de haut vent en plein air*, & d'autres *Arbres à pied droit*, ou *Arbres de haute tige*. Ils doivent en avoir six à sept pieds pour être beaux.

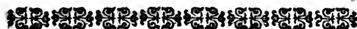
Quoique ces Arbres demandent en quelque façon la même culture que les Arbres nains, néanmoins il faut observer, en les plantant, & pour leur bien préparer la tête, d'y laisser trois ou quatre branches de la longueur de dix ou douze poûces.

Les Poiriers de tige ne doivent être gréfez que sur franc & en fente, & les Pomiers sur doucin

& non pas ſur paradis. Les Arbres à plein vent veulent auſſi qu'on les décharge du bois qui leur eſt inutile, & être plantez à deux toiſes & demie ou trois toiſes de diſtance; ſi l'on plante un buiſſon entre deux, il faut quatre toiſes.

Le quiconce eſt la figure qui leur eſt le plus ordinaire. On peut encore les planter, ſi on veut, à angles droits.

On pourra ſemer dans ces Plans quelques herbages, & particulierement des légumes, comme Pois, Féves, &c. Cela ſervira à les entretenir de labours, mais il ne faut pas que ce ſoit la premiere année, à moins que ces labours ne ſe donnent à plus d'un bon pied éloigné de celui de l'Arbre, pour les raiſons qui en ont été dites.



CHAPITRE VI.

Des Gréfes, & du choix qu'on en doit faire.

C'Eſt un point eſſentiel, en fait de Jardinage, de ſçavoir bien choiſir les Gréfes; car c'eſt de-là que dépend la fécondité plus ou moins prompte des Arbres.

Les meilleures Gréfes pour *la fente* ſont celles qu'on tire du bout des plus fortes branches d'un Arbre qui eſt dans ſon année de raport : il eſt bon qu'il y ait du bois de deux ſéves, elles ſe cueillent en Février, qui eſt le tems de gréfer, ou en Mars, il n'importe en quel tems de la Lune.

En cueillant vos Gréfes, vous leur laiſſerez, comme on a dit, du bois de la ſéve precedente, la longueur de deux ou trois travers de doigt,

pour y faire l'entaille; ce n'est pas qu'on pechât beaucoup quand on ne gréferoit que du bois de la derniere séve : mais l'expérience a apris, que suivant la derniere maxime, les Arbres raportent plûtôt du fruit.

On peut conserver les Gréfes jusqu'à-ce qu'on veüille les appliquer sur le sujet qu'on leur destine, en les enterrant à moitié dans quelque petit endroit un peu ombragé.

La Gréfe *pour écusson à œil poussant*, se cueille quand on veut s'en servir; c'est pour l'ordinaire au mois de Juin, & selon qu'on remarque que le bois est en séve, & que l'œil de la Gréfe est assez fort pour pouvoir être levé sans offenser le germe qui est dedans.

Il faut appliquer au plûtôt cette Gréfe, sinon la conserver dans l'eau fraîche & nette, qu'on changera tous les jours : elle ne doit tremper que d'un travers de doigt seulement.

La Gréfe pour *l'œil dormant* se cueille en Juillet ou Août, c'est aussi l'action de la séve qui doit regler cette operation. Nulle consideration pour la Lune en ce travail; ce n'est qu'une superstition grossiere, & digne seulement des esprits foibles en fait d'agriculture.

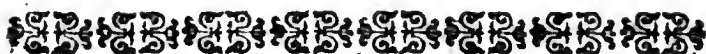
Si la séve est lente à agir dans les terres legeres, il faut au défaut d'une certaine humidité qui leur convient, user des arrosemens; cette humeur sans doute la mettra en mouvement dans les sauvageons. L'écusson est toûjours assez bon quand même il ne se voudroit point détacher de son bois, puisqu'on les peut apliquer ensemble; mais le sujet manque quelquefois bien de disposition, pour le recevoir heureusement faute de séve, & il arrive ordinairement, quand l'Eté est trop sec, qu'ils ne poussent que fort peu dans la séve d'Août.

On connoît que le ſauvageon, ou ſujet, eſt bien en ſéve, en deux manieres : l'une en inciſant l'écorce avec le gréfoir ; ſi en la levant elle quitte le bois, c'eſt bon ſigne ; ſinon, il faut attendre que la ſéve agiſſe plus abondament ; autrement on travaille en vain.

L'autre indice eſt quand on voit au bout des branches des ſujets, des feüilles produites par la nouvelle ſéve qui ſont plus blanchâtres que les autres.

La Gréfe pour l'écuſſon ſera choiſie pour les Poiriers du jet de l'année, les yeux en ſeront bien nourris & bien formez. Pour le Pêcher, ce ſera de même quant au jet, mais il faut que les yeux en ſoient doubles, & que la branche ſoit de belle venuë. Il y en a beaucoup qui ſont maigres par le bout, auxquelles à peine trouve-t'on un ou deux yeux de bons. On cueille ces Gréfes tout proche du jet de l'année précedente, on en ôte le bout d'enhaut où l'on ne ſçauroit lever d'écuſſons. Il faut auſſi couper les feüilles à la moitié de la queuë, n'étant beſoin que d'un petit bout de cette partie pour tenir l'écuſſon lorſqu'on le place.





CHAPITRE VII.

De la maniere de Gréfer tant en écusson, fente, qu'autrement. De quelques avis sur les Gréfes, & particularitez, qui regardent les Arbres & les Fruits.

ON ne compte que trois manieres principales de Gréfer, qu'il soit necessaire de sçavoir, & dont on puisse espérer un heureux succès : il y a *l'Ecusson*, la *Fente*, & la *Couronne*.

L'Ecusson est de deux sortes, sçavoir, *à œil poussant*, & *à œil dormant*. Le premier se fait au mois de Juin, & l'autre en Juillet, Août, & Septembre, & il faut pour réüssir dans l'un & dans l'autre, que l'Arbre soit en pleine séve.

Sitôt que l'Ecusson à œil poussant est fait, on coupe la tige du sauvageon à quatre doigts ou environ au-dessus de la Gréfe, pour l'obliger incontinent à pousser, au lieu qu'à celui à œil dormant, l'operation ne s'en fait qu'en Avril.

Pour réüssir à poser l'un & l'autre Ecusson, il faut que le tems soit beau & doux, point sec ni pluvieux, parce que le hâle & la pluye empêchent qu'il ne se colle au sujet. Voici au reste comment on leve l'écusson.

Prenez vôtre Gréfoir, faites une incision sur la Gréfe en forme d'un V, tenez-en bien après cela les feüilles, & tâchez en les tirant doucement à vous, à le lever.

Cela fait, vous inciserez le sujet avec vôtre Gréfoir à l'endroit le plus uni, à trois ou quatre

poûces au-dessus de terre, & cette incision se fera en maniere d'un T. On doit bien prendre garde dans cette operation à ne point offenser le bois, en enfonçant trop le Gréfoir; car la moindre blessure qui pourroit survenir à ce bois, pourroit faire douter du succés de l'entreprise.

Ces deux incisions étant achevées, on prend le manche du Gréfoir, avec lequel on ouvre de part & d'autre l'écorce de l'incision du sujet, ensuite on prend de la main gauche l'écusson qu'on tient dans sa bouche, & de la droite on l'insere avec le coin du manche du Gréfoir dans cette incision.

L'écusson posé, vous le liez avec de la laine, qui vaut mieux que la filasse, d'autant que s'alongeant à mesure que l'écusson pousse, elle ne l'étrangle point.

L'œil dormant est préferable pour les Pêchers & Abricotiers à celui de la pousse, à cause que n'ayant pas le tems devant l'Hyver de pousser, il se met par là hors du dommage qu'en recevroit son jeune jet.

L'Hyver étant passé; & cet écusson-ci commençant à pousser, on coupe la tige du sauvageon, comme on l'a dit, & la laine qui le tient serré, c'est par derriere que cette ligature se coupe, sans l'ôter, d'autant qu'elle tombera assez d'elle-même.

Pour l'argot qui est au-dessus de l'écusson, il ne faut le couper qu'au mois de Février de l'année suivante, dans le tems qu'on taille les Arbres.

De la Gréfe en fente.

Quant à la *Gréfe en fente*, tous Arbres depuis la grosseur du doigt jusqu'aux plus gros, y peuvent être propres. Le tems de la faire est depuis

que les gelées sont passées, jusqu'à-ce que les Arbres entrent en séve.

Pour Gréfer en fente, il faut scier le sauvageon à quatre poûces environ au-dessus de la terre, puis en ragréer la coupure avec la serpete.

Cela fait, fendez vôtre sujet du côté où l'écorce vous paroît la plus unie, & un peu à côté de la moëlle, avec un petit coin de bois que vous laissez dans la fente jusqu'à-ce que vôtre Gréfe soit prête à y être introduite; ensuite vous taillez cette Gréfe en maniere de coin, vous l'inserez dans le sujet, & la placez si bien, que les endroits par où monte la séve (qui sont entre le bois & l'écorce) se joignent très-justement.

Ayant posé vôtre Gréfe, vous ôtez le coin bien doucement sans ébranler la petite Gréfe; vous couvrez ce qui reste de la fente avec un peu d'écorce tendre, puis vous l'emmaillotez avec de la terre glaise, de la mousse par-dessus, & deux écorces de saules croisées qu'on lie d'un ozier au-dessous de la fente de la Gréfe, cela s'apelle en terme de Jardinage une *poupée*.

On peut sur un sujet pour la fente y poser deux ou quatre Gréfes, selon la grosseur du sujet, en ce cas-ci, on fait sur le sauvageon deux fentes en croix, & on observe au reste tout ce qui a été dit.

Si vous Gréfez en fente sur un vieux Arbre qui soit vigoureux, il est bon de ne lui pas abatre toutes ses branches, & voir auparavant comment la séve agira; car s'il n'y avoit que le sujet seul, il pourroit arriver que cette séve y feroit si abondante qu'elle suffoqueroit la Gréfe : si au contraire on voit qu'elle y agit modérément, on coupera alors toutes ces branches inutiles.

De la Gréfe en Couronne.

Cette Gréfe se fait entre le bois & l'écorce, & ordinairement sur les vieux Arbres, & dont l'écorce est trop dure pour souffrir l'effort du coin sans être endommagée.

Cela observé, & après qu'on a scié le sujet, & rafraîchit le trait de la scie jusqu'au vif, on taille les Gréfes par un seul côté en aiguisant, puis on prend un petit coin de fer qu'on pose entre le bois & l'écorce, on frape dessus avec un maillet pour détacher l'écorce d'avec le bois, & après l'avoir retiré, on y pose la Gréfe, mettant le bois coupé du côté du bois du sujet, l'écorce contre l'écorce, en enfonçant cette Gréfe jusqu'au haut de l'entaille.

On met ainsi au-tour du tronc de l'Arbre autant de Gréfes qu'il en peut porter, distantes l'une de l'autre de trois poûces & demi ou environ. Le tems de Gréfer en couronne est à la fin d'Avril & au mois de Mai, quand les Arbres sont en pleine séve; on n'attend pas ce tems pour cueillir les Gréfes qui y sont propres, on les cueille comme pour la Gréfe en fente, & on les conserve jusqu'à ce tems-là enterrées, comme on a dit ci-devant.

Quand la Gréfe en couronne est faite, on se sert d'ozier pour lier le sujet & tenir les Gréfes en état, puis on y fait une poupée, comme à la Gréfe en fente.

Si quelques-unes des Gréfes qu'on a faites en fente ou en écusson, manquent à pousser, il ne faudra pas en arracher les sujets, car ils repousseront de nouveaux jets, qui auront quantité de petites branches qu'on élargira d'un demi-pied de haut, & plus, s'ils sont bien forts. Cela se fait

en Automne après la cheute des feüilles, & l'on a par ce moyen des sujets sur lesquels on peut regréfer.

Les *Poiriers* se gréfent en écusson sur la coignasse, & en fente sur le franc, sauvageons de bois ou autres gros sujets.

Toutes sortes de *Pomiers* viennent très-bien, & donnent de très-beaux fruits sur paradis, mais les Arbres en demeurent toûjours nains, & particulierement le Calville qui y fait merveille, & qui prend plus de rouge dedans que celui qui est gréfé sur franc, qui est le veritable sujet pour les Pomiers à plein vent.

Les *Pruniers* reçoivent également bien l'écusson comme la fente; il y en a quelques espéces qui viennent francs du pied, c'est-à-dire, qui n'ont point besoin d'être gréfées, & poussent de leur racine une tige qui forme un Arbre; dont le fruit qu'il raporte est merveilleux, telles sont quelques espéces de Damas, & la sainte-Catherine; quoique la gréfe pourtant qui est un secours de l'art, l'emporte toûjours au-dessus de la nature: les meilleurs sujets pour gréfer les Pruniers au sentiment des Jardiniers les plus experimentez, sont le saint-Julien, & le Damas.

Les *Abricotiers* se gréfent sur les Amandiers, & Pruniers, & toûjours en écusson, à œil dormant; il y a de deux sortes d'Abricots, l'ordinaire & le hatif; celui-ci demande une bonne exposition. Les Abricotiers en espalier donnent leur fruit plus gros que celui qui est à plein vent, mais l'autre les produit d'un meilleur goût, & plus succulent.

Les *Pêchers* se gréfent comme les Abricotiers, c'est-à-dire sur l'Amandier & sur le Prunier de Damas noir & saint-Julien; ceux qu'on gréfe

ſur Pêcher ne durent que très-peu, on ne s'aviſe guéres auſſi de le faire, à moins que ce ne ſoit quelques Pêchers en place qu'on veüille écuſſonner, pour en changer l'eſpéce.

Si par l'intemperie de quelque mauvaiſe fraîcheur d'une nuit, ou par un vent roux les feüilles ou le jeune bois d'un Pêcher ſe trouvent endommagez, le plus court chemin eſt de le ſcier au plûtôt juſqu'au gros des plus fortes branches, afin qu'elles en rejettent de nouvelles, qui reparant le dommage, tiendront toûjours l'Arbre garni. Autrement, le bois bleſſé ne pouſſe que des branches maigres, & dont on ne peut rien eſperer.

Les Curieux qui veulent garantir leurs Pêches & leurs Abricots de la gelée, font au-deſſus de leur eſpalier une maniere de petit auvent de deux pieds de ſaillie hors du mur, & mettent de grands rideaux de toile au-devant, pendus à des tringles de fer, & des anneaux pour les fermer ou ouvrir en tems & lieu.

Au lieu de rideaux, on y met des paillaſſons ou des nattes qui ſe roulent & qu'on abat quand on veut : c'eſt une dépenſe à la verité, mais c'eſt pour plus d'une année ; après cela, il ne faut plus qu'être ſoigneux de couvrir à propos ces Pêchers, & de les découvrir quand le Soleil donne, ou que le tems eſt doux.

Les *Ceriſiers*, & *Bigarotiers* ſe gréfent ſur le Meriſier pour le plein vent, & ſur le Ceriſier pour être nain. Le tems de les écuſſonner eſt au commencement de Juin, quand le fruit commence à rougir & prendre couleur ; il s'en peut auſſi gréfer à œil dormant, ſi on veut ; le *Meriſier* reçoit plûtôt la fente que l'Ecuſſon, & cette gréfe convient auſſi pour les Arbres de tige.

Digitized by Google

Pour les *Amandiers*, nous avons dit la maniere de les multiplier par la semence dans le Chapître des Pepinieres ; on peut y voir.



CHAPITRE VIII.

Des Figuiers.

POur ne point nous arrêter ici à la méthode de multiplier les Figuiers par la semence, nous passerons aux autres manieres de les élever, qui sont les *Boutures*, *plans enracinez*, ou *Drageons*, & les *Marcottes*.

Les Boutures sont meilleures éclatées que coupées ; il faut qu'elles ayent au moins trois ans, que le bois en soit robuste & plein de nœuds, la cime à trois fourchons est préferable à toute autre ; on fait cas aussi de celle qui est au haut de l'Arbre ; & le veritable tems de les planter est le mois de Mars & d'Avril ; cela se fait en rigole comme les Coignassiers.

Les Marcottes se font en passant une branche à travers un Manequin rempli de bonne terre, on l'attache bien ferme à l'Arbre, afin qu'il ne soit point ébranlé par les vents, ce qui empêcheroit que la branche passée dedans ne prît racine. On a soin de l'arroser de tems en tems, afin d'aider à la végétation.

Il faut marcotter les Figuiers un peu auparavant qu'ils commencent à pousser, comme au mois de Mars, & les sevrer de leur mere au mois d'Octobre, pour les planter à demeurer soit en caisse, pots ou pleine terre.

Les Drageons, s'éclatent du pied, & comme il y tient toûjours un peu de chevelu, ils se plantent comme les Marcottes.

Les Figuiers réüssisent mieux dans les terres legeres que dans les humides ; leur principale taille est de soigner à pincer le bout des jets de l'année, dés le commencement de Juin, cela fait que les Figuiers en donnent plus de fruits.

Le bois des Figuiers étant fort susceptible de gelée, on doit les couvrir pendant l'Hyver quand ils sont en pleine terre, & mettre les caisses dans la serre.

Ne plantez jamais de Figuiers près des cloaques ou eaux croupissantes, ils n'y font chose qui vaille, donnant toûjours plus de bois en ces endroits, que de fruit.

Les Figuiers qu'on plante en lieux chauds, pierreux ou sabloneux, ont le goût bien plus relevé, que ceux qu'on met en terre froide, ou sous des goutieres, ils demandent plûtôt l'abri des murs que le plein vent.

Ces Arbres ne veulent point qu'on les contraigne comme les autres Espaliers, ainsi, au lieu de les coller contre le mur, on se contente d'en attacher le corps des grosses branches ; & non pas les jets, d'où naissent les figues qui veulent de l'air.

Les Figuiers se gréfent en flute ou en écusson, celui-ci est le plus sûr & le meilleur, il faut toûjours les écussonner au bas de l'Arbre.

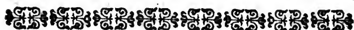
L'écusson pris sur une branche de deux ou trois ans, est plus sûr, que celui qu'on léve sur du jeune bois de l'année, & à cause de l'épaisseur de l'écorce, on le léve d'un seul coup de coûteau, parce qu'alors il s'aplique mieux sur le sujet.

Quand par malheur le grand froid a ruïné les

Figuiers, il ne faut les receper qu'après la Saint-Jean, la séve qui y agit toûjours en abondance, les renouvelle bien-tôt.

Les cendres de la lessive sont merveilleuses pour raviver les Figuiers, & les conserver toûjours en bon état ; on les répand à leurs pieds, elles empêchent l'herbe d'y croître, & font mourir celles qui y sont venuës.

Les Figues qui réüssissent mieux dans les climats temperez, sont les *Figues blanches à petit grain*, & la *Figue violette :* la premiere a l'eau fort sucrée & est très-fondante, elle a très-peu de pepins, & raporte en Eté & en Automne : l'autre est longue, assez grosse, charge beaucoup dans les deux Saisons : mais celles qui naissent en Automne, ne meurissent qu'à peine ; au reste, en Eté elles sont fort sucrées.



CHAPITRE IX.

TRAITE' DE PLUSIEURS ARBRES, ARBUSTES ET ARBRISSEAUX, AVEC DES INSTRUCTIONS POUR LES ELEVER.

Des Meuriers.

LEs Meuriers sont rares dans les Pepinieres, parce qu'on n'en fait point ordinairement de grands plans, ils sont pourtant très-utiles & necessaires tant à la Ville qu'à la Campagne; leur fruit est agréable à manger, on s'en sert pour faire du syrop pour les maux de gorge, il est de longue durée. Cet Arbre se plante pour l'ordinaire

naire dans les cours ou baſſes-cours, & jamais dans les Jardins : il y a le *Meurier rouge*, & le *blanc*. L'uſage de celui-ci eſt pour faire des berceaux & des allées dans des Jardins, qui ſont fort agréables. Il y a des Pays où on ſe ſert des feüilles pour la nourriture des Vers à ſoye.

Ces Meuriers ſe gréfent tous deux ſur l'Orme en écuſſon ou ſur le Tilleul : on eſtime mieux le dernier ſujet que l'autre, qui par les boutures qu'il jette de toutes parts, nourrit moins ſon fruit.

Il y en a qui gréfent le Meurier rouge ſur le blanc, mais comme l'un eſt auſſi rare que l'autre, on a recours plûtôt au ſujet dont on vient de parler qu'à ces derniers. Quand les Meuriers ſont gréfez, on les cultive en pepiniere comme les autres Arbres.

Des Neſliers.

Il y en a de trois ſortes, ſçavoir : le *Neſlier à feüilles larges*, & *à fruit gros* ; le *Neſlier à petit fruit & ſec* ; & le *Neſlier à fruit ſans noyau*. Le premier eſt celui qui ſe voit plus communément dans les Jardins, il n'y a guéres de maiſons de Campagne qui n'en ſoit fournie.

Toutes ces eſpéces ſe peuvent gréfer heureuſement ſur l'épine blanche, ou ſur le franc poirier. Les terroirs humides & froids leur conviennent mieux que pas un autre, on les gréfe en écuſſon ou en fente, ſi les ſujets ſont aſſez gros, & qu'ils ſoient jeunes.

Des Jaſmins communs.

On marcote cet Arbriſſeau pour en multiplier l'eſpece ; il eſt propre à mettre en eſpalier dans les Jardins de propreté, ce qui forme une ma-

niere de tapisserie de verdure le long du mur qui est fort agréable. On en couvre aussi des Cabinets si on veut, & ce Jasmin aujourd'hui pour ces usages, est devenu fort à la mode. Il y a une espéce de *Jasmin jaune* qui se pullule de même, mais qui n'est pas si recherché.

Du Jasmin d'Espagne.

On tire du plan enraciné du Jasmin commun, pour gréfer celui *d'Espagne*. On met pour cela ce plan dans des caisses ou pots, pour les pouvoir mettre plus facilement dans la serre pendant l'Hyver.

C'est en fente ordinairement que se gréfe cet Arbrisseau, & sur un jet de l'année précedente, posant la gréfe au milieu de la tige du sauvageon, qui en est le sujet; on l'envelope après d'un petit morceau de cire, y faisant une petite poupée.

Pour le conduire dans les formes, on le taille tous les ans à la fin de l'Hyver près de la gréfe, ne laissant qu'un œil à chaque brin, pour produire les jeunes jets où seront les fleurs. La tête de cet Arbrisseau doit avoir la forme d'une petite tête d'ozier, & une tige d'un pied de haut.

Cette espéce de Jasmin est devenuë fort commune en France, depuis qu'on s'est adonné à en gréfer. Autrefois on en mettoit en espalier, mais la sujection qu'il y faloit aporter étant trop embarassante & coûtant trop de soins, fait qu'on a negligé ce travail.

Des Rosiers musquez.

Ces Rosiers s'écussonnent sur l'églantier, & sont très-faciles à gouverner, puisqu'il n'y a qu'à les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes

Digitized by Google

jets qui s'emportent trop, pour faire que les autres profitent davantage. Ils se multiplient aussi de *Marcottes* & de *Boutures*, les couchant dans quelque endroit ombragé, pour les rendre plûtôt chevelus.

Des Myrtes.

Les Myrtes se marcotent, & le veritable tems, c'est toûjours un peu auparavant la séve d'Août.

Pour y réüssir, on fend le bois qu'on met en terre, à l'endroit d'un nœud, jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur; environ six semaines ils jettent un chevelu sufisant pour les sevrer & transplanter : ils poussent aussi du pied de petits rameaux qu'on separe de la mere branche, & qui font merveille après.

Des Lauriers-roses, & Lauriers-cerises.

Ils se gouvernent de même que les Myrtes. Les Lauriers-cerises se peuvent mettre en palissade si on veut, & passent l'Hyver en pleine terre sans danger.

Des Lauriers communs.

On se sert de balaustes, (c'est le nom de leur graine) pour les multiplier, on les seme pour cela en caisses, ou en pots ; & dés la premiere ou seconde année ils peuvent être replantez, pourveu qu'on ait la précaution de les mettre en une terre moitié terreau, & moitié terre franche, & qu'on ne les ait point laissé manquer d'eau.

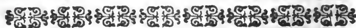
Si on les place sous quelque égoût de toits à couvert du Soleil du midi, ils viendront beaux à merveille. Il est bon pendant les gelées de les couvrir de paille pour les en garantir, en étant fort susceptibles.

Du Philire, ou Alaterne.

On en ſeme avant l'Hyver la graine en caiſſe, ou en pots, qu'on porte dans la ſerre, où cette graine germe mieux, & donne de plus beaux jets que ſi elle n'étoit ſemée qu'au Printems.

Quand ils ont ſeulement demi-pied de haut, on les peut replanter ; ils ſouffrent qu'on les tonde ſans que cela leur cauſe aucun préjudice. On en dreſſe des berceaux & on en fait des paliſſades qui donnent beaucoup d'agrément à un Jardin, quand elles ſont bien conduites.

Il eſt encore d'autres Arbuſtes comme *l'Altea frutex*, *l'Arbre de Judée*, *le Lias*, & autres, dont nous ne parlerons point, étant très-faciles à élever.



CHAPITRE X.

D'UNE METHODE TRES-FACILE POUR CULTIVER LES FLEURS.

CE n'eſt point ici un Traité complet ſur cette matiere ; c'eſt ſeulement la culture de quelques Fleurs, & autant qu'il en faut pour divertir l'eſprit d'un curieux, lorſqu'il eſt à ſa Maiſon de Ville & de Campagne.

Terre propre à un Jardin pour Fleurs.

Elle doit être legere & ſubſtantielle, bien meuble, & avoir pour le moins un pied & demi de profondeur : les terroirs humides & francs, ne ſont point bons pour ces plantes ; & pour entre-

tenir la terre telle qu'on vient de le dire, on y mêle ſouvent du terreau de couches; c'eſt le ſecret pour faire que les fleurs y croiſſent bien.

Les Jardins à fleurs ſont, ou Jardins particuliers diſtribuez à l'ordinaire, ou Parterres en découpez, cela dépend de la fantaiſie de ceux auxquels ces Jardins apartiennent.

Des Anémones.

Pour entrer d'abord en matiere, on dira que les Anémones ſe plantent depuis le mois de Septembre juſqu'en Octobre ſur planches, ou en platte-bandes, ſur des alignemens tirez au cordeau, à quatre poûces l'un de l'autre, & plantées à même diſtance dans des trous fait au plantoir. On ſoigne de les tenir nettes de méchantes herbes, & de les arroſer quand elles commencent à pouſſer, ou qu'elles ſont en fleur. Il eſt bon pour les garantir de la gelée, de les couvrir de grande paille ou fumier.

Les pattes d'Anémones ne reſtent en terre depuis qu'elles ſont plantées, que juſqu'après la ſaint Jean-Baptiſte qu'on les léve; il faut les mettre ſécher, elles s'en gardent mieux, & que ce ſoit toûjours dans un endroit à couvert de la pluye, & des ardeurs du Soleil.

Des Renoncules.

Les Renoncules ſe plantent & ſe lévent en même tems que les Anémones, dans une même terre, & à pareille diſtance. Il faut ſoigner de les lever auſſi-tôt que leur feüille eſt tombée.

Digitized by Google

Des Martagons.

Ils se multiplient par le moyen de leurs oignons, pourveu qu'on les mette dans une terre bien labourée, ils y croissent toûjours assez bien; quand la fleur est passée, on en coupe la tige pour leur faire pousser des racines. Les *Lys*, & les *Imperiales* se gouvernent de même.

Des Narcisses.

Ces Plantes pour l'ordinaire veulent une terre legere & substantielle; on les plante en platte-bande ou dans des pots, à la hauteur de cinq doigts, & dans une pareille distance.

Il y a des Oignons qui viennent du Levant, qui ne fleurissent point dans nos Jardins, s'ils ne sont plantez à fleur de terre, c'est à quoi il faut prendre garde.

Des Jonquilles.

La terre de Potager est celle qui convient le mieux à ces fleurs; elles ne veulent pas être trop exposées au Soleil.

La Jonquille d'Automne demande un endroit ombragé, une terre legere, & être plantée à la hauteur de trois doigts, & à deux de distance l'une de l'autre : on n'en leve l'oignon que bien rarement. Pour la garantir en Eté du trop grand chaud, on l'ombrage de quelque paillasson ou autre chose de cette nature.

Du Crocus.

Une terre grasse lui convient, & veut qu'on le plante à la hauteur de trois doigts & à même distance, en plattes-bandes, ou dans des découpez de parterre.

Digitized by Google

Des Tulipes.

Les Tulipes veulent une terre ſubſtantielle ; lorſqu'elle eſt trop legere, elles n'y font rien qui vaille & avortent la plûpart : il faut que cette terre ſoit bien meuble, le terreau remedie aux défauts qui pourroient ſe trouver dans la terre d'un Jardin.

Ces Plantes ſe multiplient d'oignons ou de graines ; en ce cas-ci, il faut prendre de celles qui ſont tardives, elles réüſſiſſent mieux, & panachent plus facilement. A l'égard des couleurs, les blanches à fond noir ou bleu, ou les rouges d'écarlate à fond bleu-violet, & bordé d'un cercle blanc, ſont préferables à toutes les autres.

Quand on veut les ſemer, on remplit un pot de bonne terre à potager bien paſſée au crible, & on les y ſeme à claires voyes, à la hauteur d'un demi-doigt.

On ne doit lever les oignons qui en proviennent qu'au bout de deux ans, & trois ans après ils donnent de belles fleurs.

Du Fretilaire.

Cette Plante veut un terroir frais, & de frequens arroſemens pendant les grandes chaleurs. On les plante en pots, ils y réüſſiſſent mieux qu'en pleine terre ; on les couvre à la hauteur de trois doigts.

Les Fretilaires ſe multiplient de graine, c'eſt au mois de Septembre que cela ſe fait, & on les replante incontinent après.

Des Iris.

Les Iris ne ſont point d'une difficile culture, ils viennent fort bien dans une terre legere, plan-

tez à trois doigts de hauteur, en plattes-bandes, ou dans des découpez de parterre.

Les Iris bulbeux ne veulent être mis qu'à deux doigts en terre, & dans quelque lieu ombragé; on ne leve les uns & les autres que tous les trois ans sur la fin de Juillet, & se replantent comme les Anémones.

De la Tubéreuse.

La Tubéreuse se met en pot, dans une terre legere & substantielle. Pour avoir de bonne heure des fleurs de Tubéreuses, on en plante les oignons au mois d'Avril, & on en met les pots en couche chaude, & telle qu'elle doit être pour y semer des graines.

Au défaut de ces couches, on expose ces pots au grand Soleil, & on les arrose copieusement pendant les chaleurs de l'Eté. Il faut enterrer ces Oignons trois doigts avant en terre.

De l'Hyacinte.

L'hyacinte vient de graine, & se seme en Septembre & en Octobre : on transplante les jeunes oignons au bout de deux ans.

La plus courte voye néanmoins, est de se servir des oignons pour en avoir bien-tôt de la fleur, la culture n'en n'est point difficile. Une terre à potager bien meuble, convient fort bien à l'hyacinte.

Du Cyclamen.

Les Cyclamens Printaniers & Automneaux se plaisent en terre legere, un peu amandée avec un bon terreau de couche, & en lieu peu exposé au Soleil; deux doigts de profondeur sufisent quand on les plante.

Digitized by Google

Des Oeillets.

L'Oeillet se multiplie de semence, ou de marcotes. Le vrai tems de les faire est après que la fleur en est passée pour les lever en Septembre.

Quand on veut marcotter les Oeillets, on choisit toûjours les jets les plus bas, & dont la tige paroît mieux nourrie; on en ôte les feüilles jusqu'au deux ou troisiéme nœud; puis avec un ganif on fend ce nœud jusqu'environ la moitié de la tige, & retournant le tranchant du ganif du côté d'en-haut, on y fait une taille longue environ de cinq à six lignes.

Ensuite on couche à terre doucement cette branche incisée, on l'y arrête par le moyen d'un petit crochet de bois qu'on fiche en terre, après quoi on la recouvre de terre. Il est bon d'y verser incontinent un peu d'eau pour faire rejoindre la terre, cela en facilite beaucoup la reprise.

Les Oeillets se mettent ordinairement en pots, dans une terre legere, mêlée de bon terreau, ou dans de bon terreau seulement; mais ils n'y prennent pas tant de nourriture. A mesure qu'ils poussent, on fiche à leur pied des petites baguettes de coudre, le long desquelles on les attache avec du petit jonc, pour empêcher leurs montans de se rompre.

Ils ne veulent point le grand Soleil, sur-tout lorsqu'ils sont en fleur; car cet Astre par l'apreté de sa chaleur, avec l'humidité qui peut y être souvent, en ternit le lustre, & les fait passer trop vîte.

Quand les Oeillets ont jetté leurs montans, & qu'ils poussent leurs boutons, on les en décharge d'une partie pour les avoir plus beaux: il faut avoir soin de les arroser, quand on juge qu'ils en ont besoin.

Les Curieux, quand leurs Oeillets sont en fleur, ont soin de les tenir couverts pendant la pluye, parce qu'elle ne peut que les ternir, & effacer la beauté de leur blanc.

Voilà ce semble assez de Fleurs pour contenter un homme de Ville ou un Campagnard : il pourra, s'il veut, remplir les plattes-bandes, ou les découpez de son Parterre dans les Saisons qui leur sont propres, de *Giroflées doubles*, *Julienes*, *Giroflées jaunes*, *d'Oeillets de Poëtes*, *Soucis*, *Roses d'Indes*, & autres qui sont fort communes, & dont la culture est très-aisée.



CHAPITRE XI.

DES MALADIES DES ARBRES, ET DES MOYENS D'Y REMEDIER.

Du Chancre.

DE toutes les Maladies qui viennent aux Arbres, le Chancre est le plus dangereux; pour remedier à ce mal, il faut au Printems seulement le cerner tout-autour dans l'écorce vive jusqu'au bois, il tombera de lui-même; ou bien on le gratte avec un coûteau, cela opere un semblable effet.

De la Mousse,

Cette infirmité est causée aux Arbres par le trop d'humidité qui regne dans le terroir où ils sont plantez, ou quelque autre mauvaise qualité; si c'est un petit Arbre, vous en nettoyerez

la tige avec quelque morceau de gros drap, & pour un gros, vous graterez cette Mousse avec un couteau de bois, ou le dos de quelque autre instrument de fer : le tems propre est à l'issuë d'une pluye, ou à la rosée du matin ; car durant la secheresse, elle y est si fort attachée, qu'on ne sçauroit la racler sans endommager de beaucoup l'écorce de l'Arbre.

De la Jaunisse ou Langueur.

Cette Jaunisse qu'on voit aux feüilles des Arbres est causée sans doute par quelques accidens dont souvent nous ne sommes pas certains, il faut donc en chercher la cause ; si ce n'est que du côté du terroir qui seroit usé, on fait un cerne autour de l'Arbre, on en ôte toute la terre, & on remplit la tranchée d'une nouvelle mêlée du fumier, cela ravive l'Arbre.

Il se peut d'ailleurs que l'Arbre languissant, soit incommodé par differens insectes ou autres animaux qui endommageroient ses racines. Pour lors il faut les chercher aux pieds & les ôter, ou empêcher par quelques secrets, que ces ennemis n'en n'aprochent ; nous commencerons par exterminer les Taupes.

Des Taupes.

Pour les prendre, il y en a qui enfoüissent en terre un pot à beurre dans l'endroit par où elles doivent passer, refonçant le pot deux doigts au-dessous de leur trace, & en passant elles tombent dans ce pot.

D'autres se servent de bois de sureau, dont ils font une petite enceinte, & le fichent en terre à demi pied de profondeur,

Le plus sûr est de les veiller le matin & le soir, quand elles travaillent, & les enlever adroitement avec la bêche. On les assomme aussi avec un maillet garni de pointe de clous longues d'un doigt, & en frapant sur la taupiniere quand elles passent, & foüillant promptement, avec la bêche, on les trouve étourdies du coup ou blessées même.

Des Mulots.

Ils se prennent en faisant avec de la grande paille une petite hute, comme la couverture d'une ruche, mettant dessous une terrine pleine d'eau jusqu'à quatre doigts près du bord, & jettant par-dessus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher. Ces Animaux viendront pour s'y vautrer, ou y chercher quelque grain, & ils se noyeront.

Des Vers.

Les Vers se mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'Arbre, quand on peut juger où ils sont, on se met en devoir de les ôter avec la serpette.

Des Coupe-Bourgeons.

Il y a une espece de petits Vers qu'on appelle *Coupe-Bourgeons*, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & qui font mourir tout le haut; pour ceux-là ils sont assez aisez à trouver, & on le racommode en coupant la branche qui en est attaquée jusqu'au vif.

Des Puceons verds.

Cet Insecte mange les jeunes jets à mesure qu'ils poussent. On le détruit très-difficilement, si ce n'est en frottant les branches de chaux vive détrempée.

Des Fourmis.

Le moyen de bannir les Fourmis d'un Arbre, eſt de faire une ceinture au tronc, de la largeur de quatre doigts, avec de la laine fraîchement tirée de deſſous le ventre d'un Mouton; le meilleur eſt de prendre une ou pluſieurs petites bouteilles de verre, d'y mettre du miel, ou une eau mielée, & l'attacher à l'Arbre, toutes les Fourmis entreront dedans, après cela, on emporte ces bouteilles qu'on trempe dans l'eau chaude qu'on a toute preparée, & elles y meurent; il faut enſuite remettre les bouteilles comme à l'ordinaire.

Des Limaçons.

On les cherche derriere les feüilles où ils s'attachent ordinairement, & quand on les y trouve, on les jette à bas, & on les écraſe; ils endommagent beaucoup les fruits, ſi on n'y prend garde.

Des Perce-Oreilles.

Pour détruire ces petits Animaux, on met des ongles de Bœuf, Mouton ou Porc au bout des échalats qu'on fiche en terre le long des buiſſons ou contr'eſpaliers, parce qu'il n'en n'eſt pas beſoin aux eſpaliers; puis on va dés le matin à ces piéges avec un chaudron ou autre utencile ſemblable, & levant promptement les ongles, & les frapant pour les faire tomber dans le chauderon; ces Beſtioles y tombent, & ſi-tot qu'elles y ſont, il faut les écraſer.

Des Chenilles.

Quant aux Chenilles, elles ſont très-faciles à détruire pendant tout l'Hyver, ôtant les foureaux attachez aux branches des Arbres, & les jettant au feu.

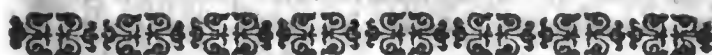
Si quelque précaution qu'on ait prise, il est échapé à nôtre recherche quelques foureaux; & que les Chenilles ayent éclos, il ne faut pas négliger à les ôter de bonne heure, lorsque par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque pluye, elles se feront toutes amassées en pelotons; & pour cela on les fait tomber sur une tuile ou un bout de planche, puis on les écrase avec une palette de bois. Il seroit inutile d'entreprendre ce travail pendant que le Soleil luit, parce que pour lors les Chenilles sont dispersées sur les Arbres.

Des Arbres languissans, & comment y remedier.

Quand les Arbres sont languissans, & qu'on y a apporté du côté des terres tout le secours qu'on a crû necessaire, il faut toûjours les tailler court, & avant l'Hyver; c'est une maxime qu'il ne faut point oublier. Il ne nous reste plus dans cette partie de cet Ouvrage qu'à parler de la culture des herbes, herbages, & autres choses qui croissent dans un Potager: nous verrons quelles sont les instructions qui les regardent, après avoir donné la maniere de garder les Fruits dans la Fruiterie, & un Catalogue des meilleurs.



Digitized by Google



CHAPITRE XII.

De la maniere de conserver les Fruits dans la Fruiterie ; avec quelques remarques sur les Raisins curieux.

POur réüssir à conserver les Fruits en leur naturel, il est bon de choisir quelque lieu dans la Maison qui soit commode pour en faire une Fruiterie ; & pour cela, il faut qu'il ait les fenêtres petites, à cause de la gelée & du grand chaud, & les tenir toûjours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, ne se servant de la clarté que dans le besoin, & soignant de refermer les volets quand on en sort. Un celier où l'on descendroit trois ou quatre degrez, seroit assez propre pour une Fruiterie. Il y en a qui font bâtir exprès ces sortes d'endroits, & qui les font voûter, ils n'en valent pas pire, parce que le chaud & le froid y ont moins de prise.

Le lieu étant destiné pour la Fruiterie, on le garnit tout-autour de tablettes de planches de chêne, au cas qu'il soit grand, & qu'on puisse faire dans le milieu des monceaux de Fruits des plus communs : si ce lieu est petit, on se contentera d'en mettre de trois côtez, reservant le quatriéme pour y placer les monceaux.

Ces planches seront posées sur des consoles de bois ou de fer, deux côte à côte pour y donner la largeur de deux pieds : on y cloüe une petite latte par devant, crainte qu'en maniant les fruits, ils ne roulent & ne tombent.

On obſervera de laiſſer trois pieds de vuide par le bas, pour mettre les petits monceaux de fruits les moins beaux, en les ſeparant néanmoins chacun ſelon ſon eſpece ; on garnit cette fruiterie de tablettes juſqu'au plancher, les poſant les unes ſur les autres, & ſur les conſoles, à la diſtance d'environ neuf poûces, ou davantage ſi l'on veut.

Pour plus grande commodité, on a une eſpece de degré de bois aiſé à porter, qui ſert à atteindre juſqu'à la plus haute tablette, quand on viſite les fruits. Une échelle ni une chaiſe n'eſt pas ſi commode, la premiere fatigue trop les pieds, & l'autre quelquefois n'eſt pas aſſez ſtable.

Le tems venu de cueillir les fruits, qui eſt lors qu'ils commencent à tomber d'eux-mêmes, on ſe met en devoir de le faire. On ne peut d'ailleurs fixer un tems pour cela, par raport aux années qui ſont plus ou moins chaudes, & aux terroirs qui ſont bien plus hatifs les uns que les autres, & qui par conſequent reculent ou avancent la maturité des fruits. C'eſt pourquoi il faut que la prudence & l'experience en décident. Les fruits d'Hyver, comme Poires & Pomes, ne ſe cuiellent guéres que vers la fin d'Octobre, commençant à faire cette recolte par les fruits les plus tendres, qui ſont les beurées, & finiſſant par les plus fermes, qui ſont les fruits caſſans.

Il y a des Fruits qui ne veulent ſe manger que moux, comme les Cormes, Néfles, Aliſes, Azeroles, & quelques autres. On les laiſſe ſur l'Arbre tant qu'on voie que tombant en quantité d'eux-mêmes, on eſt obligé de les abattre, pour achever de les faire meurir ſur la paille dans la fruiterie. Le vrai tems de cueillir les Néfles eſt la ſaint Luc.

Lorſqu'on

Lorsqu'on se met en devoir de cueillir les fruits, il faut avoir des corbeilles d'ozier bien fortes & mettre un peu de paille au fond, pour empêcher que le fardeau de celles de dessus ne froisse contre la corbeille de celles qui sont dessous.

A mesure que vous détachez un fruit, faites-en le choix, mettant les gros avec les gros, & les mediocres avec ceux qui sont pareils ou tombez d'eux-mêmes, ou que vous aurez abatus en cueillant les autres; chaque espéce en sa corbeille à part.

Les Pomes percées de vers seront mises au rebut, c'est-à-dire, avec celles qui tombent ou qui sont meurtries. Il faut à mesure que les corbeilles s'emplissent, porter les fruits qui sont dedans la Fruiterie, pour les en décharger, & ranger doucement les plus exquis sur les tablettes.

Les Poires de bon Chrétien demandent, en les cueillant, plus d'exactitude que les autres: il y en a qui ayant choisi les plus belles, leur scellent le bout de la queuë avec de la cire d'Espagne : ils ont, disent-ils, leur raison pour en agir de la sorte, mais bonne ou mauvaise, il n'importe; on peut le faire si on veut, & les enveloper après chacune dans du papier.

Pour les autres Fruits exquis, tels que sont le saint-Germain, l'Echasserie, le Colmart, & autres de ce premier ordre, on n'y fait point tant de façon; il suffit qu'ils soient bien cueillis & à tems, que la Fruiterie soit bonne, & qu'on ait soin de les y bien ranger, & de les visiter souvent ainsi que tous les autres. C'est de ce dernier soin que dépend en partie leur conservation.

Les Raisins de toutes sortes se conservent de plusieurs manieres, ou en les rangeant simplement sur des planches, ou en les pendant à des

cerceaux qu'on attache au plancher, ou le long des solives, non pas par la queuë, mais par le bout d'en-bas de la grape.

Il les faudra couvrir par-dessus avec du papier pour les garantir de la poussiere, ou bien les pendre dans des armoires qui ferment bien. On prétend que cette derniere maniere est la meilleure.

Remarques sur les Raisins curieux.

A propos de Raisins, voici quelques instructions qui regardent les plus curieux, & que le Lecteur ne sera pas faché d'aprendre. Tels sont les *Muscats* de plusieurs sortes, les *Raisins Damas*, la *Sciouta*, le *Raisin de Corinthe*, le *Genetin* & autres.

On les plante comme les autres Vignes, à quelque bon abri de mur, & on les conduit de même; les mouches de toutes sortes sont très-friandes de ces Raisins, & s'y jettent avec ardeur, ce qui ne se peut faire sans leur causer un notable préjudice. Pour y remedier, il y en a qui dans le tems qu'ils meurissent les envelopent de gaze; les Loirs, les Rats domestiques, & les Fouïnes, n'y courent pas avec moins d'avidité, mais on les en bannit par des piéges, qu'on leur tend, il y en a de plusieurs sortes, dont l'invention est très-facile à mettre en pratique. Voici une liste de tout ce qu'il y a de meilleurs Fruits, & dont on puisse sans hésiter, remplir un Jardin.





CHAPITRE XIII.

CATALOGUE DES NOMS DES FRUITS LES PLUS EXQUIS, SELON L'ORDRE DE LEUR MATURITE'.

Fruits Rouges.

ON entend par Fruits Rouges, les *Framboises*, les *Groselles*, & les *Cerises*.

La *Framboise* est un fruit fort agréable ; il y a la rouge & la blanche : la premiere est plus odorante, & a le bois plus rougeâtre. Cette Plante se plait mieux dans les terres legeres qu'humides ; on les plante par rayons de deux pieds de largeur.

Les Punaises se jettent beaucoup sur ce Fruit, & le rendent desagréable au goût. On empêche qu'elles ne s'y attachent, prenant de l'eau de chaux dont on frotte les branches des Framboisiers quand on les taille. Cette taille doit toûjours être courte ; il faut ôter le vieux bois qui meurt toûjours après avoir donné du fruit.

Des Groselles.

Il y en a de plusieurs espéces, sçavoir : la *Groselle verte* à bois épineux ; elle est assez connuë sans en rien dire davantage.

La *Groselle rouge* de deux sortes, la *commune* & celle de *Hollande*, qui est fort estimée. Nous avons encore la *Groselle blanche commune*, autrement appellée *Perlée*, & la *Groselle blanche de Hollande*. Cette espéce n'est point sujette à couler,

On fait des buissons de toutes ces espéces de Groselles, qu'on prend soin de tailler court pour avoir du jeune bois & de beau fruit. Elles viennent de bouture & de plan enraciné.

Des Cerises.

Sous ce mot on comprend les Cerises, les Bigareaux & les Guines : Il y a de plusieurs sortes de Cerises, sçavoir :

Les Cerises précoces.
Les Cerises à bouquet.
Les Griotes.
Les Cerises hatives.
Les Cerises de Montmorenci.
Les Bigareaux, on n'en connoît que d'une sorte.

Des Prunes.

Le gros Damas noir.
Mirabelle blanche.
Gros Damas d'Espagne.
Damas violet.
Damas blanc.
Damas rouge.
Damas gris, ou d'Abricot vert.
Isle-vert.
Reine claude.
Prune de Monsieur.
Diaprée violette.
Perdrigon violet.
Perdrigon blanc.
Perdrigon hatif.
Sainte Catherine.
Imperatrice.
Prune d'Abricot jaune, ou Virginale.
Prune mignone.
Moyeux de Bourgogne pour les belles confitures.

Digitized by Google

Des Pêches.

Avant Pêche musquée. C'est une des premieres Pêches qui se mangent.
Pêche de Troye, elle vient en même tems.
Alberge.
Magdeleine blanche.
Magdeleine rouge.
Violette hative.
Pêche d'Italie.
Pêche pourprée.
Belle Chevreuse.
Belle de Vitri.
Pêche Chanceliere.
Pêche Royale.
Pêche admirable.
Persique.
Belle garde.
Pêche d'Andilly.
Pêche mignone.
Pêche bourdin.
Violette tardive.
Pêche de Pau.
Brugnon musqué.
Pavi admirable.
Pavi Magdelaine.
Pavi Ramboüillet.
Pavi Royal.

Abriçots verts.

Abricot hatif.
Abricot tardif.

Poires d'Eté.

Le petit Muscat, ou sept-en-gueule, est en sa maturité dans la fin du mois de Juin, & au commencement de Juillet. Le Citron des Carmes en Juillet & Août.

Digitized by Google

Mufcat Robert en même tems.
Le beau prefent.
Robine.
Orange, à la fin d'Août.
Cuiffe Madame.
Petit Blanquet.
Bon-Chrétien d'Eté mufqué.
Poire à deux têtes.
Poire de Chartrain groffe.
Poire de Beurrée, inconnuë aux environs de Paris, très-commune en Bourgogne, & très-bonne fur tout dans les terres legeres ; mais pour cela, il faut la manger dans fon point de maturité, autrement elle cotonne.
Amiré mufqué.
Caffelotte.
Fleur de guine, ou petit d'Eté.
Fondante de Breft.
Rouffelet de Reims.
Amiré.
Amiré Joannet.
Lichefrion.
L'Oignonet.
Bergamotte d'Eté. Tous ces Fruits fe mangent jufqu'à la fin d'Août.

Poires d'Automne.

Angleterre.
Beurré rouge, autrement Ifambert le bon.
Meffire-Jean.
Bergamotte commune.
Bergamotte crafane en Novembre.
Sucré verd.
Martin fec.
La Dauphine.
Bezy de la Motte.

Doyenné.
Petit Oing.
Verte longue ordinaire.
Verte longue Suiſſe.
Bezy-d'hery.
Bergamotte Suiſſe.
Orange rouge.
Orange muſquée.
Beurré gris.
Verte longue panachée.
Marquiſe de Novembre.
P. de Satin en Novembre.
Salvéati.
Belliſſime d'Automne.
La Dauphine.
Jalouſie.

Poires d'Hyver.

Virgouleuſe de *même.*
Epine d'Hyver.
Saint Germain.
Martin ſec.
Rouſſeline.
Bon-Chrétien d'Hyver. Ce fruit ſe garde juſqu'à Pâques.
Bergamotte de Pâques *de même.*
Royale d'Hyver.
Ambrette.
Merveille d'Hyver.
Colmart.
Bezy de Chaumontel.
Echaſſerie.
Angelique de Bordeaux.
Bergamotte de Soulers.
Louïſe bonne.
Bezy-quaiſſoi.

Poire à cuire.

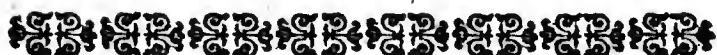
Franc Real.
Certeau.
Rateau.

Pômes.

Couffinote.
Apy.
Bardin Calville d'Eté.
Calville d'Automne.
Calville blanc.
Chateigner.
Court-pendu rouge.
Court-pendu gris.
Reinette d'Angleterre.
Court-pendu Reinette.
Fenoüillet.
Paffe-pome.
Pome de Jerufalem, ou Pigeonet.
Pome de drap d'or.
Rambour.
Reinette blanche.
Reinette grife.
Reinette de Bretagne.
Pôme d'or.

Un Curieux aura lieu d'être content du choix des Fruits dont on vient de donner des liftes ; tâchons à le fatisfaire fur ce qui nous refte à traiter du Jardin Potager, comme on a déja fait dans tout ce qui a été dit ci-devant.





CHAPITRE XIV.

LE JARDIN POTAGER.

DES MELONS, CONCOMBRES, ET AUTRES SEMBLABLES FRUITS DE JARDIN.

De la Meloniere.

POur bien dreſſer une Meloniere dans les formes, vous choiſiſſez dans l'enceinte du Jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous fermez d'une eſpéce de mur fait avec de la grande paille, & que vous affermiſſez & arrêtez de bons pieux fichez en terre & à côtez, crainte que les vents ne la renverſent. Il y aura une porte qui fermera à clef pour en empêcher l'entrée à toutes ſortes de perſonnes.

Dans cette eſpace de terre, qui ſera de telle grandeur que vous le ſouhaiterez, & clos comme on vient de le dire, vous ferez vos couches avec du fumier de cheval, amaſſé durant l'Hyver, à meſure qu'on le tire de l'écurie, & mis en monceau proche ou dans la Meloniere même.

Dés le mois de Janvier, on commence à dreſſer les couches pour les premieres ſalades, prenant du fumier ſorti tout recemment de deſſous les chevaux, qu'on mêle avec celui qui eſt en monceau, afin que le premier réchaufe l'autre.

De la maniere de faire des Couches.

Ces Couches ſe font de toutes la longueur de la Meloniere, de quatre pieds de large, & d'au-

tant de haut, laiſſant un ſentier tout au tour pour y remettre du fumier chaud, quand on s'aperçoit que les couches peuvent avoir perdu preſque leur chaleur, & qu'elles ſemblent morfonduës.

Une Couche pour être bien dreſſée, doit être égale par-tout, & bien foulée aux pieds; on met par-deſſus environ l'épaiſſeur de huit à neuf poûces de terreau, qu'on épanche uniment; on acheve de dreſſer cette Couche tout-à-l'entour en tenant à ſon bord un ais ſur le côté, & foûlant un peu le terroir avec la main contre l'ais.

Les Couches doivent toûjours être dreſſées ſix jours avant que d'y ſemer les graines, afin que la grande chaleur du fumier ſe diſſipe pendant ce tems-là, & qu'il ne leur en reſte qu'une moderée; ce qu'on éprouve en fourant le doigt dans le terreau.

Quand une Couche eſt en bon état, on ſeme les graines de *Laituës* ſur celles qu'on aura faites au mois de Janvier, avec un peu de *Cerfeüil*, pour avoir des premieres ſalades. Puiſque nous ſommes ſur cet article, nous ne le quitterons point que nous n'ayons dit ce qu'on doit obſerver à l'égard de ces premieres Laituës, puis nous reviendrons aux Melons.

Comment avoir des Laituës promptement.

Pour faire que les Laituës levent promptement, on en met tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures, puis on la met dans un ſachet de toile en quelque lieu chaud pour la laiſſer égouter, afin que le germe ſoit formé avant qu'on la ſeme.

Elle veut être ſemée fort épaiſſe, & en rayons faits avec le manche de la bêche, ou quelque

bâton aprochant de cette grosseur : on couche pour cela ce bâton sur le terreau, on apuye dessus, ensorte qu'il entre presque tout-à-fait ; puis on seme la Laituë, qu'on recouvre aussi-tôt, & par ce moyen on a de la belle salade en peu de tems. On peut faire aussi tremper la graine de cerfeüil qui levera bien vîte. Voilà pour ainsi parler, l'emploi des couches qu'on fait en Janvier ; car il est trop-tôt pour semer les Melons.

Ce n'est que vers le quinze ou le vingt du mois de Février que ce travail se fait, sur d'autres couches dressées comme celles dont on vient de parler. Il faut que la graine de Melon trempe vingt-quatre heures avant que d'être mises en terre, & faire choix de la meilleure & de la mieux nourrie.

Pour semer cette graine avec methode, on fait de petits trous sur le terreau avec le doigt, profonds d'environ un bon poûce, & distant l'un de l'autre de trois à quatre ; chaque trou contiendra deux ou trois semences, sauf à en éclaircir le plan, au cas qu'elles levent toutes.

Vous couvrez proprement ces graines de bonnes cloches de verre, avec des paillassons pardessus pendant les frimats, qui sont fort sujets à les détruire, quand on les y laisse exposées. Ces paillassons doivent être apuyez sur des traverses de bois de la grosseur d'un échalat, lesquelles sont soûtenuës avec des fourchettes fichées en terre au bord de la couche.

On laisse environ quatre poûces d'espace entre les paillassons & la couche ; & en cas qu'il survienne quelque gelée, nége, ou autres frimats, il faudra couvrir toute l'espace qui sera entre la couche & les paillassons avec du grand fumier chaud, jusqu'à-ce que le mauvais tems soit passé.

Digitized by Google

Si vôtre graine par malheur avoit trouvé la couche trop chaude, & qu'elle ne fût pas levée en peu de tems, vous en femerez d'autre, foignant de réchaufer vôtre couche par les côtez avec du fumier de cheval, forti récemment de l'écurie.

Quand les Melons font levez, on leur laiffe croître jufqu'à quatre ou cinq feüilles, puis on les replante fur d'autres couches conftruites comme les précedentes; & pour cela, on fait des trous au milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & on y plante les Melons, levez en motte avec la houlette du Jardinier.

Le foir à Soleil couché & après, eft le vrai tems de planter les jeunes Melons : Il faut choifir un beau jour, le plan s'en portera mieux. Vous couvrirez ces plans de maniere qu'ils ne voyent de quatre jours le Soleil, vous les arroferez les premiers jours après qu'ils auront été tranfplantez, afin qu'ils reprennent plus vîte.

On y laiffe les cloches de verre jufqu'à-ce que le fruit foit déja gros, & autant de tems que le fruit pourra tenir fous la cloche, laiflant toûjours un peu d'air entre la cloche & la couche, crainte que ces plans n'étouffent.

Depuis les dix heures du matin jufqu'à quatre après-midi, il eft bon de lever les cloches de deffus les Melons pour les fortifier contre le mauvais tems, en cas qu'ils foient déja forts, & de les recouvrir fur le foir.

Lorfqu'on voit que le plan languit & ne profite pas bien, on l'arrofe à demi-pied près de fa racine avec de l'eau où l'on aura fait infufer de la fiente de Pigeon.

A mefure que les Melons prennent des forces, on prend foin d'en châtrer les principaux

jets, & lorſqu'il y a trois ou quatre Melons noüez ſur chaque jet, on arrête ſa trainaſſe à un nœud au-deſſus de celui où eſt le fruit.

Il eſt important de bien étendre ſur la couche de côté & d'autre les jets des plans, afin de donner plus d'air aux jeunes Melons. Quand ils ſont gros comme le poing, on ceſſe de les arroſer, ſi ce n'eſt dans une exceſſive ſéchereſſe, que les feüilles ſe fanent & jauniſſent, en ce cas un peu d'eau à chaque pied languiſſant ne peut que leur bien faire.

Pour que le Fruit ne ſente point le terreau, on met des tuileaux deſſous, il en meurit auſſi plus volontiers; quoique ſans ce ſecours, on ne laiſſe pas de voir des Melons parvenir à une maturité parfaite, & ne contracter aucun goût de fumier.

Tout petit jet inutile doit être rogné, ſi ce n'eſt que le fruit ſoit trop découvert, & qu'il ait beſoin de quelques feüilles pour favoriſer ſon accroiſſement.

Pour ſçavoir quand un Melon eſt bon à cueillir, on regarde à la queuë, qui ſemble alors vouloir ſe détacher du fruit, s'il jaunit en deſſous, c'en eſt encore une marque, ainſi que quand le petit jet, qui eſt au nœud, ſe déſeche, & lorſqu'en le fleurant, on y trouve de l'odeur.

Les Melons brodez ſont ordinairement douze ou quinze jours à ſe façonner, avant que d'être meurs; les autres jauniſſent quelques jours auparavant que de les cueillir.

Si c'eſt pour envoyer au loing, vous cueillerez vos Melons dés qu'ils commenceront à tourner, ils s'acheveront de meurir en chemin. Si c'eſt pour manger promptement, il faudra les cueillir dans leur parfaite maturité, les mettant

dans un seau d'eau fraîche tirée du puits, & les laissant rafraîchir comme on fait le vin ; leur goût se perfectionne par ce moyen.

On doit s'assujettir à visiter la Meloniere au moins quatre fois le jour au tems de leur maturité ; autrement il arriveroit qu'il y en auroit qui tourneroient trop, & qui perdroient par là de leur relief, étant trop mollasses & aqueux.

Du choix des Melons.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop vert, ni trop meur, qu'il soit bien nourri, ayant la queuë grosse & courte, pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans, & qu'il sente comme un goût de gauderon, quand on le porte au nez.

Des Concombres.

Ils se sement comme les Melons sur couche & en même-tems, & on les transplante de la même maniere ; on en met en pleine terre dans le mois de Mai. Ils veulent être beaucoup arrosez pour donner quantité de fruits ; on coupe les jets superflus, & ceux qui n'ont que des fausses fleurs.

Il ne faut pas tant les dégarnir de feüilles que les Melons, si on veut que leur fruit grossisse en peu de tems, ils aiment la fraîcheur : on séme aussi les Concombres dans des trous remplis de terreau sans autre façon.

On ne cueille les Concombres qu'à mesure qu'on en a besoin, d'autant qu'ils grossissent toûjours. Le veritable tems de les manger bons, est auparavant qu'ils commencent à jaunir, car après ils ne font que durcir.

Digitized by Google

Des Citroüilles.

Les Citroüilles se sement en trous remplis de terreau, on les met en un endroit du Jardin fort spacieux, à cause qu'elles étendent leurs bras fort au loin sans donner du fruit : il faut les tailler comme les Melons & ne leur ôter que les petits bras, laissant courir le maître jet sans l'arrêter ; d'autant que c'est lui qui produit le plus beau fruit ; on en conduit proprement les jets sur terre, laissant des sentiers pour les cerfouïr dans le besoin, les sarcler & les arroser.

Les trous dans lesquels on les transplante, doivent avoir deux toises de distance entre eux : les Citroüilles se cueillent lorsqu'elles sont bien Aoûtées, c'est-à-dire dans leur maturité ; on en mange dés le mois d'Août, & on peut les laisser sans les cueillir jusqu'à ce que les premieres fraîcheurs se fassent sentir ; c'est ordinairement le matin que cela se pratique, puis on les met essuïer en monceaux à la chaleur du jour, pour les serrer après dans un endroit temperé, & sur des planches sans se toucher. Il faut sur tout les preserver de la gelée, car elles se pourriroient toutes.

Les *Potirons*, *Bonnets de Prêtres*, *Trompettes d'Espagne*, *Courges* & autres fruits semblables, se cultivent de même que les Citroüilles, excepté qu'il y en a parmi eux qui veulent des apuis comme des Pois : mais on juge bien qu'ils doivent être plus forts à cause de la pesanteur du Fruit des premiers.

La graine de Citroüilles se ramasse à mesure qu'on mange les Fruits ; on la laisse sécher à l'air, puis on la serre où les Rats ne puissent point l'endommager : il faut faire la même chose à l'égard des graines de Melons & Concombres.



CHAPITRE XV.

DES ARTICHAUX, CARDONS D'ESPAGNE, ET ASPERGES.

IL y a de deux ſortes d'Artichaux, les *violets* & les *verds*. Les *œilletons* qui ſont à côté des vieux pieds, ſervent de plan ; il faut les mettre en bonne terre, bien meuble & bien amandée. C'eſt ordinairement au mois d'Avril & après que les gelées ſont paſſées que les œilletons ſe plantent, après les avoir ſéparez de leur mere avec le plus de racines qu'il eſt poſſible, pour en faciliter la repriſe : s'ils ſont forts, ils donneront du fruit dés l'Automne ſuivante.

Ils ſe plantent à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre, & il eſt bon, crainte qu'il n'en manque quelques-uns, d'en mettre toûjours deux, à quatre bons doigts l'un de l'autre, d'eſpace en eſpace ſous le trait du cordeau, à condition, s'ils reprennent tous deux, d'en ôter le plus foible.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver, que d'être labourez de tems en tems, pour aider leurs racines à s'étendre, & en bannir les méchantes herbes.

Quand l'Hyver eſt venu, on a ſoin de les couvrir avec du grand fumier pour les préſerver de la gelée. Il eſt bon de les buter dans les terres legeres & ſabloneuſes ſeulement ; car en agir ainſi dans les fonds humides, c'eſt riſquer de les faire pourrir.

On

On butte les Artichaux, & on les couvre le plus tard qu'on peut, prenant garde néanmoins de ne pas être surpris par les fortes gelées.

Pour avoir du fruit en Automne, il ne faut que couper la tige de ceux qui auront porté du fruit dés le Printems; on doit avoir cela, les entretenir de labours, les arroser dans le besoin, & ôter les petits œilletons qui naissent à côté.

Après l'Hyver, on découvre les Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu à peu, crainte que les fraicheurs ne les surpremment; c'est-à-dire, que ce travail se pratique à trois reprises de quatre en quatre jours. Cela fait, on les laboure, & on les déchausse pour les œilletonner, n'en laissant sur chaque pied que deux des plus forts pour donner du fruit.

Pour tirer des cardes d'Artichaux, on se sert des vieux pieds qu'on veut ruïner; car il est bon de cinq en cinq ans d'en renouveller quelque quarré, parce que la plante se lasse à la fin de produire, & ne donne que de petites Pomes.

Les premiers fruits étant cueillis, on coupe les tiges le plus près de terre qu'il est possible, cela fait pulluler les pieds, & qu'ils jettent quantité d'œilletons qui sont bien beaux, & qui étant élevez à trois pieds de hauts, doivent être liez avec de la grande paille sans les serrer beaucoup, puis les entourer de grand fumier; cela les fait blanchir.

Vous pouvez les laisser jusqu'aux grandes gelées que vous les arracherez pour les mettre en un lieu où le froid ne penétre point.

Des Cardons d'Espagne.

Quant aux *Cardons d'Espagne*, ils se multiplient de graine, qu'on seme daus des trous rem-

plis de terreau : on met deux ou trois graines dans un même trou ; on observe au reste ce qui a été dit pour les Artichaux ; la culture en est semblable.

Des Asperges.

Elles viennent de graine & se sement sur planche, dont la terre a été bien preparée, & bien amandée. A deux ans, on les leve, & on les transplante ; voici comment :

On fait des fosses de trois pieds de large & d'un & demi de profondeur, laissant quatre pieds entre deux fosses pour vuider la terre, & la jetter également des deux côtez, l'accommodant en dos de bahut.

Ensuite on donne un bon labour au fond de ces fosses, on y plante les Asperges au cordeau, à trois pieds l'une de l'autre, & tout au bord de chaque côté de la fosse, afin qu'elles s'étendent du côté des sentiers qu'on peut labourer plus d'un bon pied de large en-dedans. Etant plantées on les recouvre d'une bonne terre mêlée de fumier, environ quatre doigts de haut seulement, d'autant que par succession de tems la terre qui est sur les sentiers, s'abat dans la fosse, & la remplit à la fin à niveau du Jardin.

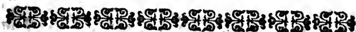
Pour les labours, il ne s'en donne que trois par année ; le premier, quand les Asperges cessent de pousser; le second, à l'entrée de l'Hyver; & le troisiéme, un peu auparavant que les Asperges commencent à pousser.

A chaque labour on soigne de remplir la planche ou fosse d'environ quatre doigts, y jettant la terre des sentiers, & par-dessus il est bon d'y répandre environ deux doigts de grand fumier de vieille couche.

On eſt du moins trois ou quatre ans ſans couper aucune Aſperge, afin que la plante ſe fortifie en pied, & donne des jets plus forts : ce tems paſſé, on en coupe tant qu'il en croît, obſervant ſeulement de laiſſer monter les plus petites à graine.

Pour bien cueillir les Aſperges, il faut ôter un peu de terre d'autour de celles qu'on veut cueillir, crainte d'en couper d'autres qui pouſſent.

On obſervera en labourant les planches, s'il n'y a point quelques pieds d'Aſperges qui ſoient venus de graine tombée par hazard, alors on les arrachera pour ne laiſſer que les maîtres pieds.



CHAPITRE XVI.

DES CHOUX ET LAITUËS DE TOUTES SORTES.

NOus comptons pluſieurs eſpéces de Choux, ſçavoir : les *Choux-fleurs*, les *Romains*, de *Milan*, les *Pancaliers*, ceux de *Gennes*, les *Friſez*, les *Choux pommez*, & autres.

Des Choux-fleurs.

Ils ſe multiplient de graine, & cette graine nous vient d'Italie; car celle qui croit en France dégénere conſiderablement, & ne produit rien qui vaille.

Pour connoître ſi elle eſt bonne, il faut qu'elle ait la couleur vive & brune, & non pas d'un rouge clair, qu'elle ſoit fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou deſſechée.

Les *Choux blancs pomez*, ceux d'*Aubervilliers*, les *Choux rouges*, & les *Choux musquez*, demandent la même culture, ainsi que les *Pancaliers*.

Les *Choux blonds* ne se sement qu'au mois d'Août pour être transplantez un peu avant l'Hyver, & en avoir pendant toute cette saison.

Toutes les espéces de Choux demandent une terre bien amandée & bien meuble; on les plante sur planche, ou à plein quarré comme les Choux-fleurs, & on y donne les mêmes soins.

Il faut soigner d'ôter toutes les feüilles mortes des Choux pour plus de propreté, & pour éviter la mauvaise odeur qui provient de la corruption de ces feüilles, & qui se communiquent aux Choux; on donne ces feüilles aux vâches, cela leur fait avoir du lait.

Pour la graine, vous reservez de vos plus beaux Choux que vous replantez à l'abri des vents froids, & que vous garantissez de la gelée en les couvrant de grand fumier sec. Il y en a qui pour plus de sureté, portent de ces Choux dans la serre, où ils passent l'Hyver, puis ils les replantent dans le Jardin, où ils montent à graine, qu'on ramasse quand les premieres gousses sont séches, & s'ouvrent d'elles-mêmes.

On seme dans le mois d'Août des Choux pomez sur planche, pour leur y laisser passer l'Hyver, comme dans une pepiniere, jusqu'au Printems qu'on les replante à l'ordinaire. C'est le moyen d'avoir des Choux-pomez de bonne heure, si on y apporte d'ailleurs tous les soins necessaires.

Il fait bon semer des Choux tous les mois, pendant tout l'Eté, afin d'en avoir toûjours pour remplacer ceux qui meurent par quelque accident que ce puisse être.

Si on ne veut pas arracher le tronc des Choux après qu'on leur a coupé la tête, ils repouſſent de nouveaux jets qu'on nomme *Broccolis* en langage Italien, & *Broques* en François : ils ſe mangent ordinairement en Carême dans le potage à la purée. Les Broques qui viennent ſur les Choux Romains ſont les meilleures.

Des Laituës.

Il y en a de beaucoup d'eſpéces, nous avons les *Laituës à coquille*, les *Capucines*, celles de *Gennes*, les *Laituës friſées*, la *Romaine*, les *Chicons* & *Alphanges*, les *Laituës de la Paſſion*, les *Crêpes blondes* qu'on ſeme à la fin de Janvier ſur couches & ſous cloches, les *Laituës Georges*, les *Mignognes* & les *Crêpes vertes.*

On ſeme des Laituës pendant preſque toute l'année, & pour les bien faire pommer, il n'y a qu'à les replanter à demi-pied ou un peu plús l'une de l'autre, & les arroſer beaucoup, particulierement avant midi.

Celles de Gennes ſont préferables à toutes les autres à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'Hyver ſur terre étant tranſplantées.

Pour les Laituës qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer ; & à meſure qu'elles croiſſent, les éclaircir, afin que celles qui reſtent, profitent mieux.

On lie les Chicons & Alphanges pour les faire blanchir ; il faut toûjours pour cela choiſir un beau tems & attendre que la roſée du matin ſoit eſſuyée. Il y en a, qui pour les faire blanchir promptement, les couvrent chacune de quelque pot de terre, & mettent par-deſſus du fumier bien chaud.

Pour la graine de Laitues de toutes ſortes, elle eſt facile à recueillir ; il faut les arracher quand on voit qu'il y a plus de la moitié des fleurs paſſées, & les acôter tout de bout contre un mur expoſé au Soleil. On les y laiſſe huit ou dix jours, la graine s'y meurit très-bien ; & lorſqu'elle eſt ſéche, on la froiſſe entre ſes mains, on la nétoye de ſa hale, puis on la ſerre pour s'en ſervir au beſoin, chaque eſpéce à part.



CHAPITRE XVII.

DES RACINES.

IL leur faut une terre qui ſoit bonne, bien meuble, bien amandée & labourée profondement, autrement elles ne font choſe qui vaille, pivotent imparfaitement, & perdent beaucoup de leur couleur ; ce qui les rend deſagréables au goût, & fait qu'on les rejette.

Les Bettes-raves ſe multiplient de graine, & lorſque l'Hyver eſt paſſé, on les ſeme à claires voyes ſur planches : ſi lorſqu'elles ſont levées. on remarque qu'elles s'ouvrent trop drües ; on les éclaircit à quatre bons doigts l'une de l'autre, & on replante ailleurs celles qu'on a arrachées ; il faut alors enfoncer le plantoir bien avant, & obſerver de ne leur point rogner le pivot.

On ne peut s'en ſervir qu'à la fin de l'Automne, & pour les garantir de la gelée, on les arrache, puis on les porte dans la ſerre où elles ſe gardent enterrées dans le ſable, & d'où on les tire pour s'en ſervir au beſoin.

Pour la graine, on reserve des plus belles Bettes-raves qu'on plante au Printems en quelque petit endroit du Jardin, & là, elles donnent leur graine, qu'on ramasse lorsqu'elle est meure, & qu'on laisse, après être arrachée, un peu de tems exposée au Soleil, pour perfectionner sa maturité.

Des Carottes & Panais.

Elles viennent & se gouvernent de même que les Bettes-raves; elles ne craignent point le froid en terre, c'est pourquoi on ne prend guéres la précaution de les porter dans la serre. Les Panais ne demandent point d'autre culture.

Des Salsifix d'Espagne, autrement Scorsoneres.

Ils se sement en deux tems, au Printems, & quand ils défleurissent; cela se fait en rayons sur planches, quatre rayons à chacune.

Quand ils montent à graine, il est bon de leur donner quelques apuis. Ces plantes se cultivent de même que les Bettes-raves. Pour recueillir leur graine, il faut quatre ou cinq fois le jour les visiter; car elle est sujette à s'épanouïr & à s'envoler; c'est pourquoi on ne peut trop soigner à la ramasser.

Des Raves ou Raiforts.

On en seme dans tous les mois, depuis qu'on commence à construire les premieres couches, jusqu'au mois d'Octobre. Les premieres se sement en des trous de la hauteur du doigt, distans de trois poûces l'un de l'autre; & dans chaque trou on y laisse tomber deux semences, mettant

un peu de ſablon par-deſſus, & laiſſant le trou tout ouvert. Les autres Raves qui ſuivent, ſe ſement auſſi ſur couches par rayons & en pleine terre.

Pour en avoir de bonne graine, on en laiſſe monter des premieres ſemées, & on la recueille quand les gouſſes d'en-bas s'ouvrent, & laiſſent tomber leur graine.

Des Navets.

On les ſeme au Printems, & dans le commencement de Juillet : toute la difficulté d'y réüſſir conſiſte à bien prendre ſon tems. S'il eſt trop pluvieux, la graine créve & ne germe point; s'il eſt trop ſec, elle ne leve pas ; c'eſt pourquoi quand on voit qu'une ſemaille a manqué, il faut donner à la terre un nouveau labour, & reſemer par-deſſus des Navets.

Quand ils ſont levez, & qu'ils ont même juſqu'à quatre feüilles, les puceons ſe jettent deſſus & les mangent, c'eſt encore une ſemaille perduë, & qu'il faut recommencer comme on a dit.

Pour manger de bons Navets, ils ne doivent pas être plus de ſix ſemaines en terre, autrement ils deviennent verreux, ſe cordent, & ſont deſagréables à manger.

On tranſplante des plus beaux Navets au Printems pour en avoir de la graine ; on les ſerre pour l'Hyver dans la cave, ou autre lieu exemt de gelée, ſans autre ſoin que de les mettre par monceaux ou par bottes.

Du Perſil.

Il ſe multiplie de graine qu'on ſeme ſur planche ou en bordure ſur des plattes-bandes, & en rayons éloignez de quatre doigts les uns des au-

tres ; la terre en doit être bien meuble, & couverte d'un peu de terreau. Ce travail se fait si-tôt que les gelées sont passées.

Les feüilles de Persil ne sont pas seulement les parties dont on se sert en cuisine ; on y employe encore les racines, ce qui fait que nous avons compris cette plante dans ce Chapitre.

Pour la graine, on en laisse monter quelque bout de planche, & on ne l'arrache point que tout ne soit meur, ce qui se connoît aisément.

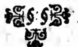
Des Cherüis.

Ces Racines se perpetuent par le moyen de la graine, mais mieux de plan, en terre bien meuble, & bien amandée.

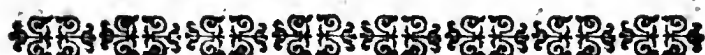
Ces plans se mettent en rayons, quatre à chaque planche, & profonds de deux doigts, puis avec le plantoir on fait des trous à six poûces l'un de l'autre, & dans chaque trou, on met deux ou trois de ces jeunes pieds, qu'on éclate des vieux ; il faut les arroser souvent, si on veut les avoir beaux & en quantité ; on en tire de terre à mesure qu'on en a besoin, & on laisse le reste qui grossit toûjours.

Des Raiponces.

On ne dira rien ici de la culture de ces Racines, d'autant que la nature en prend assez soin d'elle-même, outre qu'on ne mange que les sauvages.



Digitized by Google



CHAPITRE XVIII.

DE TOUTES SORTES D'HERBES POTAGERES.

De la Bette-blanche, ou Poirée.

CEtte Herbe vient de graine, & se seme au mois de Mars, & quand elles ont six feüilles on les replante, parce qu'elles sont assez fortes alors. La terre où on les met, doit avoir été bien labourée, & amandée, s'il en est besoin.

On les met ordinairement sur planches à deux bons pieds l'une de l'autre, & les rangées sur lesquelles elles seront, à même distance.

Pour leur faire produire de belles Cardes, on soigne à les bien labourer avec la binette, à les sarcler, & à ne leur point épargner l'eau dans la nécessité, & sur tout pendant les grandes chaleurs.

Quand il est question de cueillir les Cardes, on les tire un peu de côté, crainte d'offenser la souche, qui nourrira celles qui resteront, & reparera par-là le dommage qu'elle a souffert : les Bettes-cardes dont il faut faire choix, sont celles dont la feüille est blonde, & rejetter les vertes.

On seme de la Poirée pendant tout l'Eté, pour en avoir de tendres à mettre au Potage, ou pour farce, & même si vous en avez à la fin d'Août, vous les laisserez passer l'Hyver comme en pepiniere; & au Printems, vous les replanterez pour avoir des premieres Cardes.

Pour en avoir de la graine, laissez-en monter des plus blanches, & des plus larges sans leur

arracher aucunes feüilles ; on arrête les montans à des échalats, crainte que le vent ne les abatte, deux pieds au plus suffisent pour se fournir de cette graine, qu'on a soin d'amasser quand elle est meure & bien séche.

Des Arroches, ou Bonnes-Dames.

Cette Herbe est fort agréable au manger dans le Potage, on dit qu'elle porte son beurre avec elle : il y en a de deux espéces, la jaune & la rouge, la premiere est la meilleure & se cultive comme la Poirée, excepté qu'on ne la replante point, il suffit qu'on la sarcle, & qu'on l'arrose dans le besoin.

Des Chicorées franches.

Il y a plusieurs espéces de Chicorées qui ne different entre-elles que par les feüilles, mais qui toutes se cultivent de même façon.

On les seme vers la mi-Mai sur couche dont la chaleur est passée, ou sur planche couverte de deux bons doigts de terreau, & cette graine veut être jettée en terre à claire voye, & au cas que les plans croissent trop drûs, on les éclaircira pour les faire blanchir sans les replanter, ces Chicorées étant alors trop sujettes à monter à graine.

Le veritable tems de les semer pour les transplanter sans crainte, est la fin de Juin & durant tout le mois de Juillet ; on en seme aussi en Août pour en avoir tout le reste de l'Automne. Les Chicorées se plantent sur planche, comme les Chicons, on les lie de même.

Pour blanchir les Chicorées, on en lie chaque pied de deux liens de paille, & durant les

grandes chaleurs, si vous voyez qu'elles veulent grainer, creusez la terre à côté du pied, & sans l'arracher, couchez-la en terre ne laissant sortir que le bout des feüilles : ces Chicorées se blanchiront en fort peu de tems.

Il faut observer de les coucher toutes d'un côté les unes sur les autres, comme elles ont été plantées.

La meilleure maniere de faire blanchir promptement les Chicorées, est de les lier à l'ordinaire, puis de les couvrir de grand fumier sec, & des les arroser par-dessus de tems en tems, & sur-tout pendant les grandes chaleurs. Si c'est en Hyver, on peut se servir de fumier sorti nouvellement de l'écurie ; les Chicorées alors blanchiront en peu de tems.

Ceux qui veulent les conserver pour l'Hyver, les portent dans une serre ou cave, & les y enterrent dans du sablon, leur mettant la racine en haut, & du fumier par-dessus.

Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles Chicorées, & particulierement de celles que vous verrez qui voudront blanchir d'elles-mêmes, on peut donner à cette graine le tems de bien meurir sans craindre qu'elle tombe ; étant meure, on l'égraine, & on la serre pour le besoin.

De l'Endive ou Chicorée sauvage.

Elle se gouverne comme les précedentes, & même avec moins de peine ; elle se seme en rayon ou à plein champ.

Pour la blanchir, on la couvre de grand fumier mediocrement chaud, on la tire de la terre au commencement des gelées, & elle se porte

à la ſerre pour y être accommodée dans du ſablon, ainſi que la Chicorée franche.

De l'Ozeille.

Nous en cultivons ordinairement de deux ſortes qui ſont *l'Ozeille à longue feüille*, & l'Ozeille à feüille ronde ; elles ſe multiplient toutes deux de graines, ou de plans écartez ; on les ſeme au mois de Mars ſur planche en rayons, à quatre bons doigts éloignez l'un de l'autre, & en bonne terre bien meuble, & couverte d'un peu de terreau.

Il faut être ſoigneux de ſarcler ces plantes, & quand elles ſeront un peu fortes, de les éclaircir, afin qu'elles profitent mieux : on garnira d'autres planches de ce qu'on arrachera.

Le meilleur moyen eſt de prendre de groſſes touſes d'Ozeille, les éclater, & d'en planter le plan ſur planche à quatre doigts l'un de l'autre, & en rayons ; ce travail ſe fait au commencement d'Automne, ou au mois de Mars. Ces eſpéces d'Ozeilles viennent bien d'une & d'autre façon, durent fort longtems en bon état ſans qu'on y touche, même juſqu'à dix ou douze ans, après lequel tems il eſt bon de les renouveller par le moyen des plans éclatez.

Il faut les labourer avec la binette ou piochon du moins trois fois l'année, entre les rayons, & ôter generalement tout ce qui s'y trouvera, puis y mettre tout du long environ deux doigts d'épais de terreau, ou de fumier de Pigeon ou de Poules.

Pour la graine, elle eſt facile à recueillir ; car en Eté ces Ozeilles montent en quantité, & quand on voit que la graine en eſt meure, on

coupe les tiges des montans près de terre ; puis étant bien fechée, on la nétoye & on la ferre.

De la Bourrache.

Elle fe feme au Printems à plein champ, & à quelque petit endroit feparé du Jardin. Comme la racine de cette plante refifte à la gelée, on la laiffe en terre, & elle repouffe au mois de Mars; ou pour mieux faire, il eft bon d'en femer plufieurs fois durant l'année, elle en eft plus tendre. Toute fa culture confifte à quelques legeres labours qu'on lui donne, & à la farcler.

Pour la graine, on en laiffe monter des plus beaux pieds, & on la ramaffe avec foin.

De la Buglofe.

Elle fe cultive de même que la Bourrache, fans autre façon.

Du Cerfeüil.

Il fe feme fur couche, comme on a déja dit, pour en manger dans la nouveauté; (c'eft une fourniture de Salades fort agréable) & fur planche, ou en plattes-bandes, les moins expofées au Soleil.

Il eft bon d'en femer de mois en mois, afin de le manger plus tendre : on en laiffe monter à graine quelque bout de planche, ce fera affez pour en fournir amplement.

Du Celleri.

Pour avoir plus longtems du Celleri, on en feme à deux fois, parce que le premier femé monte aifément à graine, & devient dur.

On en feme d'abord fur couche au commencement d'Avril ; il faut que la graine en tombe

fort druë, & l'éclaircir de bonne heure, au cas qu'il leve trop épais, afin qu'il se fortifie avant que-d'être replanté, autrement il s'étiole trop, & ne peut rien faire qui vaille.

Le plus sûr est de le replanter en pepiniere, mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre ; il ne faut pour ce travail que faire des trous avec le doigt ; ce premier se peut replanter au commencement de Juin, soit en tranchées profondes d'un bon fer de bêche, & larges de trois à quatre pieds, pour y faire trois à quatre rangées, & y mettre les plans, distans d'un pied l'un de l'autre. Cette méthode se pratique dans les terres séches, c'est la plus commode pour les butter.

Dans les terres fortes on les plante en planches à l'ordinaire, & dans les mêmes distances. Il faut d'une & d'autre maniere soigner de bien arroser ces plans pendant l'Eté, c'est ce qui les rend tendres.

Pour le blanchir, on commence d'abord par le lier de deux liens quand il est assez fort, & toûjours par un beau tems, ensuite on le butte soit de terre, soit de grand fumier sec.

Le Celleri ainsi butté jusqu'au haut de ses feüilles dont on coupe les extrêmitez, blanchit en moins d'un mois ; pour bien faire, & afin qu'il ne se pourrisse point, on n'en doit butter qu'autant qu'on en peut consommer par succession de tems, autrement il risqueroit de pourrir.

Quand la gelée commencera à se faire sentir, on soignera de le bien couvrir, ou de l'arracher en motte tout lié, & le transporter dans une serre ou cave, quoiqu'étant bien couvert en terre il puisse très-bien se conserver.

On

On en ſeme une ſeconde fois à la fin de Mai, & au commencement de Juin, en pleine terre bien preparée, & bien amandée. Pour ce qui regarde le reſte de la culture, c'eſt la même choſe que ce que nous venons de dire : ce Celeri ſe mange durant le mois de Février & Mars.

Pour en avoir de la graine, on en replante à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver, qui donnent leur graine en maturité en Août.

Du Pourpier.

Il y a le *vert* & le *doré*, le premier ſe ſeme ſur couche, & dés que les gelées ſont paſſées, parce que pour peu qu'il ſoit couvert de cloches, il reſiſte auſſi aux frimats du Printems, au lieu que le *Pourpier doré* eſt plus tendre, & par conſequent plus ſuſceptible des accidens de la nouvelle ſaiſon.

Ce dernier en récompenſe ſe ſeme durant tout l'Eté ſur planche bien preparée, & couverte de deux bons doigts de terreau ; la graine en veut être ſemée à claire voye.

Etant ſemée, on la recouvre proprement avec le rateau : il faut être ſoigneux de l'arroſer avec l'arroſoir, c'eſt le moyen que ce Pourpier leve en peu de tems, & devienne très-beau.

Il ſe replante pour en tirer de la graine ſur planche en rayons, & les pieds à un bon pied l'un de l'autre ; les cotons qu'il jette en cet état, en ſont plus gros, & meilleurs par conſequent à confire.

Pour recueillir cette graine, on arrache chaque pied l'un après l'autre, on les met ſur un drap pour ſe fanner au Soleil ; le ſoir venu, on la ſerre à couvert, puis on la remet au Soleil,

& on continuë ainsi jusqu'à-ce qu'elle s'acheve de meurir, & la marque de sa maturité est lors qu'elle est noire : étant ramassée, & bien nettoyée, on la serre soigneusement. Celle de deux ou trois ans réüssit mieux que la graine de l'année.

Il y a une espéce de Pourpier sauvage, apellé *Pourcelaine*, il vient de lui-même sans qu'il soit besoin de le cultiver.

Des Epinards.

Il y en a de trois sortes, la *grande espéce* à grande feüille, la *petite espéce* dont la feüille est plus pointuë, & les Epinards à *feüille blonde.* On les seme au commencement du mois d'Août, afin qu'ils se fortifient avant les gelées, & on en peut couper si on veut, ils sont fort tendres alors.

On les seme sur planche en rayons éloignez de quatre doigts l'un de l'autre, on les sarcle proprement quant ils sont levez.

Pour en avoir de la graine, on en reserve quelque bout de planche sans y rien couper; la graine de deux sortes, celle à piquans, & l'autre sans piquans, & toute ronde; cette derniere produit les Epinards blonds qui sont les plus délicats.





CHAPITRE XIX.

DES LEGUMES.

Des Féves.

IL y a les groſſes Féves (apellées à Paris *Féves de marais*) & les petites ; Voici quelle eſt leur culture.

Il y en a qui les ſement dés l'Avent pour en avoir des premieres ; d'autres, qui attendent juſqu'au mois de Février, & les autres retardent juſqu'à-ce qu'il n'y ait plus rien à craindre du côté des gelées. De ces trois méthodes la derniere eſt la plus ſûre, d'autant, que ſelon les deux premieres, on riſque ſa ſemence, à moins qu'on ne ſe donne bien des ſoins après.

Les Féves demandent une bonne terre, bien amandée, & bien meuble, avant que de les ſemer ; on choiſit celles qui ſont les mieux conditionnées, on les met tremper un jour dans l'eau afin d'en avancer la végétation de plus de dix ou douze jours plus qu'elles ne feroient, ſi elles étoient ſemées ſeches.

Il faut les ſemer en rayons, profonds de deux bons doigts, & les mettre environ à un demi-pied l'un de l'autre ; quand il y a trois ou quatre de ces rayons de ſemez, on laiſſe un ſentier entre quatre autres pour pouvoir les ſarcler, & les cerfoüir dans le beſoin.

D'autres, pour plus de propreté, ſement les Féves en planches ſur des rayons, & dans de petits trous faits au plantoir, cela dépend au reſte de la fantaiſie.

Il faut soigner à mesure que les Féves croîtront d'en bannir les méchantes herbes, & de les cerfoüir : étant crûës, si vous remarquez que les puceons endommagent la tige, vous la leur rognerez, emportant l'insecte avec le plus tendre jet ; cette operation aussi arrête les Féves & les empêche de se trop emporter, & de couler par consequent, autrement il ne s'en nouë qu'une partie, tandis que les autres tombent.

Vous mettrez ces rognures dans quelque utencile pour les jetter au feu, ou bien vous les enterrez dans le fumier, ou en quelqu'autre endroit éloigné des Féves, car ces bestioles y retourneroient.

L'ordinaire des Jardiniers est d'en destiner quelques planches pour en manger en vert, sans en cueillir des gousses ; & quand ils ont entierement dépoüillé quelque pied, ils en coupent le montant près de terre, afin qu'il pousse de nouveaux jets, qui porteront leur fruit dans l'arriere saison.

Les Féves qu'on destine pour semer, doivent rester sur leurs pieds jusqu'à-ce qu'ils soient secs, que les gousses & la tige soient toutes noires, & être arrachées pendant la plus grande chaleur du jour ; cela fait, on les égraine, puis on les serre.

On prétend que le chaume des Féves mis pourrir avec les autres fumiers, en augmente de beaucoup les sels : il y en a qui pour ameliorer leur terre, y sement des Féves, & qui lorsqu'elles sont en fleur, sans songer à la perte qu'il peut y avoir, labourent le tout ensemble.

Des Haricots.

On les apelle en des Pays *Féves rôtes*, ou *Pois de Rome*, ou *Pois taupins*, il y en a de plusieurs

Digitized by Google

eſpéces : de blancs, de noirs, de gris blancs & de rouges.

On ſeme les Haricots ordinaires ſur planche comme les Féves, on en deſtine quelques-uns pour manger en vert, laiſſant les autres pour être mangés ſecs, & pour la ſemence. Quand on les cueille, on doit prendre garde de ne point rompre la tire, afin qu'elle en produiſe juſqu'à-ce qu'elle ſéche ſur pied : il eſt bon de les ramer, afin que ne rampant point par terre, les pieds en raportent davantage de Pois.

Il y en a de petits qui viennent bas, & auxquels il n'eſt pas beſoin de donner des apuis ; ils grainent beaucoup, on en ſeme à plein champ ſans tant de façon, dans une terre bien labourée, on ſoigne de bien recouvrir la ſemence, & huit ou dix jours après que les Haricots ſont levez, il eſt bon de les gratter un peu, & les laiſſer après croître à l'avanture.

Les *Haricots rouges* ſe ſement le long de quelque mur par curioſité ſeulement, & on les fait monter le long des treillages qui leur ſert d'apui.

Toutes les Féves de cette ſorte aiment les terres ſabloneuſes ; le tems de les ſemer eſt la fin du mois d'Avril : on les ſerre comme les Féves ordinaires, & lorſqu'elles ont bien ſeché ſur le pied.

Des Pois.

Nous en avons de pluſieurs ſortes dans le Jardinage, ſçavoir les *Pois hatifs*, *les Nains*, *les gros blancs & les verds*, *les Pois ſans Parchemin*, de deux ſortes, *les Chiches*, *les Pois de tous les mois*, *& les Taupins*, autrement apellez *Lupins*.

On ſeme les Pois ſur planches, en faiſant quatre ou cinq rayons ſur chacune, ſelon l'eſ-

péce des Pois qu'on veut ſemer : on les ſeme auſſi à plein champ.

Les Pois hatifs ſe ſement dés l'Avent, le long d'une platte-bande, à l'abri de quelque mur exposé au midi, ou ſur quelques ados à la même expoſition. Ils demandent une terre bien labourée, & couverte de près de deux bons doigts de terreau : il faut être ſoigneux pendant l'Hyver de les couvrir de grand fumier ſec.

On peut encore ſemer de ces Pois au commencement de Février, ſi le tems le permet, & de la même maniere qu'on le vient de dire : la terre ſabloneuſe eſt celle naturellement où ils viennent le mieux, & le plus promptement, s'ils ſont ſur quelque côteau naturel à l'aſpect du midi, ils croîtront encore très-bien.

A l'égard de leur culture, tout le ſecret ne gît qu'à les tenir nets de méchantes herbes, & les cerfouïr un peu ; ces ſoins les avancent merveilleuſement, pourveu qu'il ſurvienne de la pluye peu de tems après. Il eſt bon de les ramer ſi on veut, qu'ils ne rampent pas, cela les empêche auſſi de ſe gâter une bonne partie.

Quant aux Pois qu'on ſeme à plein champ ſur le guéret frais labouré, ou ceux qu'on ſeme ſous raye à la charuë ; ils viennent après cela ſelon le tems bon ou mauvais qu'il fait pendant qu'ils ſont dans terre.

Tout *Pois de la grande eſpéce*, tels que ſont les *blancs*, les *verts*, les *Pois ſans parchemin*, & les *Chiches*, veulent être ſemez ſur planches, en rayons, quatre rangées à chaque planche, pour avoir plus de facilité à les ramer. On fait beaucoup d'eſtime des *Pois de Hollande* pour leur délicateſſe, ils chargent extrêmement, jettant des rameaux à chaque nœud.

Pour tous les autres Pois qu'on feme à la charuë, il n'eſt pas beſoin ici d'en donner d'inſtruction, il n'y a point de Laboureur qui n'en ſçache l'art, ſoit que cela ſe faſſe ſur guéret fraîchement labouré, ou ſous raye.

A l'égard des *Pois de tous les mois*, parce qu'ils fleuriſſent continuellement, il faut les ſemer à l'abri du mauvais vent, en quelque endroit du Jardin, pour en avoir de bonne heure ; on les cultive comme les *Hatifs*, excepté qu'on en coupe proprement les coſſes lorſqu'ils ſont verts, n'y en laiſſant ſécher aucune ; ils demandent de tems en tems des arroſemens, principalement durant le mois d'Août, & qu'on les ombrage avec des paillaſſons durant les grandes chaleurs : ils ne ſe paſſent point ſi-tôt en cet état, & produiſent tous les mois quantité de Pois.

Des Lentilles.

Elles ſe ſement au même tems que le Pois, ſur guéret fraîchement labouré, & auquel on aura donné un premier labour avant l'Hyver, elles en viennent plus belles. La terre ſabloneuſe eſt celle qui leur convient le mieux ; ce légume n'étant guéres du reſſort d'un Jardinier, nous en laiſſerons la culture aux Laboureurs, qui ſçauront nous en fournir à foiſon.

Les Lentilles données en herbe aux Chevaux, leur ſont merveilleuſes, cette nourriture les rétablit lorſqu'ils ſont maigres, & attenuez par les fatigues ou autrement : il n'y a point de Laboureurs amoureux de leurs Chevaux, qui ne leur en donnent une demi gerbe à chacun en les harnachant. Cet avertiſſement ne peut être qu'avantageux pour ceux qui demeurent à la Campagne.

T 4



CHAPITRE XX.

DES PLANTES BULBEUSES.

ON apelle ainsi les *Oignons*, *l'Ail*, *la Ciboule*, *la Rocambole*, *les Cives*, *&* *les Poireaux*, parce que ces Plantes naissent avec des envelopes l'une après l'autre à la partie qui est en terre; les Botanistes les nomment *Bulbes*; on les cultive comme on va l'enseigner.

De l'Oignon.

Il y en a de deux sortes, le *blanc* & le *rouge*; ils veulent une bonne terre bien preparée, & beaucoup amandée, autrement ils ne croissent que fort chetifs, on les seme en planche à claires voyes, & à plein champ.

Quand ils ont le tuyau gros comme une plume, on peut en arracher, si on veut, pour replanter, ils deviennent très-gros; s'ils levent trop drûs, il sera bon de les éclaircir; on ne doit point leur refuser l'eau pendant les grandes chaleurs, tous ces soins contribuent à les faire devenir gros.

Si pendant qu'il fait bien chaud, vos Oignons veulent monter à graine, piquez-en aux pieds les montans pour les en empêcher, cela les arrêtera & les fera grossir.

Quand vous verrez qu'ils seront hors de terre, que leur feüille sera séche, & qu'ils seront bien Aoûtez, alors vous les arracherez entierement,

recherchant jusqu'aux plus petits avec le piochon ou la binette ; il faut les laisser quelques jours sécher par monceaux sur le guéret, puis les serrer dans un endroit exempt de gelée & d'humidité.

Pour la semence, on choisit les plus gros Oignons de ceux qu'on a conservez du froid, & après l'Hyver, on les plante en bordure à part dans le Jardin ; six bons Oignons suffisent pour s'en fournir de graine abondamment.

Quand ces Oignons sont montez, ils sont fort sujets à être renversez par les vents à cause de leur tête chargée de semences, & de la foiblesse de leurs tuyaux, c'est pourquoi on leur apuye chaque pied de quelque échalat fiché en terre, & auquel on lie ces tuyaux à deux endroits avec un brin de paille ou de jonc.

La graine étant meure, ce qui se connoît lorsqu'elle est à découvert, on arrache les pieds, & après en avoir coupé les tuyaux, on en met sécher les têtes penduës au plancher pour les éplucher, & en tirer ensuite la graine.

Il y a tant de tromperie à acheter de la graine d'Oignons, qu'il est bon toûjours d'en faire provision soi-même ; car les Grenetiers souvent la vendent trop vieille, & par consequent incapable de rien produire de bon.

Pour connoître si elle est bonne, on en prend une pincée qu'on met dans une écuelle ou autre utencile avec de l'eau, on l'y laisse infuser sur de la cendre chaude ; cette graine poussera son germe en peu de tems, si elle est bonne, sinon il faudra la jetter.

Digitized by Google

Des Ciboules.

Les Ciboules viennent de ſemence, on en ſeme preſque toute l'année, excepté pendant le grand froid, ſur planche ; & au cas qu'elles levent trop druës, on les éclaircit pour qu'elles deviennent plus fortes.

On les replante de *Cuiſſes*, en mettant quatre ou cinq enſemble pour en faire une toufe; il faut éloigner ces plans de quatre poûces l'un de l'autre ſur des alignemens tirez au cordeau. Les Ciboules veulent une terre bien labourée, & preparée comme il faut, on les ſarcle, & on leur donne de petits labours de tems en tems.

On peut les laiſſer en planches tant d'années qu'on voudra, elles groſſiront toûjours, & feront des toufes par les cayeux qu'elles jettent en abondance.

Il eſt bon pourtant de trois ou quatre ans l'un de déplanter les Ciboules pour les mettre en un autre endroit; elles y profitent mieux étant éclatées & replantées à l'ordinaire.

De l'Ail, ou de Gouſſes.

Il vient de cayeux ſur planche, en rayon de quatre doigts éloignez l'un de l'autre, les cayeux à même diſtance : le vrai tems de le planter eſt à la fin de Février, & celui d'en noüer les montans ſur la fin de Juin ; on les leve de terre à la Magdelaine, ils veulent une terre preparée comme pour les Ciboules.

Des Echalotes.

Elles ſe cultivent & ſe perpetuent comme l'Ail, on les laiſſe un peu âcrer, puis on les ſerre en quelque endroit non humide. Les *Rocamboles* ſe cultivent de même.

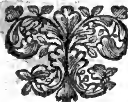
Des Poireaux.

Les Poireaux se multiplient de semence comme les Ciboules, & se replantent sur planche en alignement tiré au cordeau, & à quatre poûces l'un de l'autre : on les plante au plantoir qu'on enfonce le plus avant qu'il est possible, afin qu'ils ayent plus de blanc, & on observera pour cela de ne point remplir le rayon tout d'un coup.

Dans la suite, on a soin de les labourer & sarcler de tems en tems, & de les arroser de même, ils demandent une terre bien ameublie, & beaucoup fumée.

Il y en a qui pour leur faire acquerir beaucoup de blanc, & lorsqu'ils ont pris leur croissance parfaite qui les couchent dans leur rayon les uns sur les autres, & ne leur laissent sortir que l'extremité des feüilles, & par ce secret tout ce qui est en terre, blanchit ; & un Poireau gouverné ainsi, fait autant de profit que deux autres.

Quand on en veut recueillir de la graine, on reserve des plus beaux & des plus longs qu'on replante au Printems, quand ils sont montez, on leur donne des apuis comme à l'oignon ; cette graine étant meure on la serre de même.





CHAPITRE XXI.

DES FOURNITURES DE SALADES.

LES fournitures de Salades dont un Jardin Potager doit être garni, sont *le Beaume*, *l'Estragon*, *la Perce-pierre*, *le Cresson Alenois*, *la Corne de Cerf*, *la Pimprenelle & la Tripe-Madame*.

Il y a de ces Herbes qui se sement, & d'autres qui se plantent de plan enraciné, quoiqu'elles portent presque toutes de la graine, qui ne réüssit pas si bien que le plan.

Celles qui se sement, sont la Corne de Cerf, la Pimprenelle & le Cresson. Les autres se plantent de plan enraciné ou de bouture, & toutes se gardent fort-bien en terre sans danger.

On les laisse autant qu'on veut dans l'endroit où on a semé ou planté ces fournitures, n'y ayant après cela d'autres soins à prendre qu'à les cerfoüir, & les tenir nettes de méchantes herbes.





CHAPITRE XXII.

DES HERBES ODORIFERANTES, PROPRES TANT A LA CUISINE, QU'A FAIRE DES BORDURES DE JARDIN.

Du Thim.

LE Thim se multiplie de semence, & se replante de plan enraciné, éclaté de touses; il se plante au plantoir en bordure, ainsi qu'on fait le buis.

De la Sariette.

Elle se seme tous les ans, c'est pourquoi on soigne d'en recueillir la graine tous les ans : on se sert de la feüille pour mettre dans les féves.

De la Marjolaine.

Elle est de deux sortes, la Marjolaine franche, & celle d'Hyver. La premiere est fort susceptible de gelée, & la moins estimée ; on la seme tous les ans, & ponr cela on en leve quelque plante en motte pour la conserver dans la serre, afin qu'elle graine de bonne-heure : celle d'Hyver se multiplie de rejettons enracinez, on en fait des bordures tirées au cordeau, & en rigole.

De la Sauge.

La Sauge est de deux sortes, la *commune & la panachée* ; elles se multiplient toutes deux de plans éclatez de leurs souches avec racines, &

de bouture, elles servent de bordures dans les Potagers, & veulent être renouvellées tous les trois ans.

Du Romarin.

Cet Arbrisseau vient de bouture, & de plan enraciné, éclaté de souche. Les jeunes qui viennent d'eux-mêmes par le moyen de la graine qui tombe, peuvent être transplantez en motte, lorsqu'ils ne commencent qu'à lever de terre; ils profitent en peu de tems pourvû qu'on les arrose dans le besoin.

Du Fenoüil, & de l'Anis.

Ils se sement & se gouvernent sans beaucoup de soin; le premier sert de fournitures de Salades, les jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs.



CHAPITRE XXIII.

DES FRAISES ET DES CHAMPIGNONS:

Secret d'en avoir de bonne-heure & en quantité.

QUoiqu'à la Campagne, on soit proche des bois, où les Fraises viennent naturellement & en abondance, cependant il est bon d'en avoir dans les Potagers, parce qu'elles y sont plus à portée, & qu'elles y deviennent plus belles.

Le meilleur plan dont on se sert pour cela sont les Fraisiers des bois : on les plante sur planches, en bordures sur platte-bandes bien exposées, ou sur des ados, autrement costieres, faites exprès, & au plein Soleil.

Les Fraises se mettent à un demi-pied l'une de l'autre, trois pieds dans un trou & sur des alignemens tirez au cordeau espacez de même. Le vrai tems de les planter est au mois de Mars, Août & Septembre, lorsque les trainasses sont fortes, & ont pris de bonnes racines.

Etant plantées, il faut soigner à les labourer & sarcler, en retrancher les trainasses en Mars, n'y en laissant aucunes, & quelques feüilles, si les Fraisiers en ont trop.

Les Fraisiers durent deux ou trois ans en une même place sans être changez : mais au bout de ce tems, il est bon de les renouveller.

S'il étoit question de leur choisir des terres; il faudroit préferer les sabloneuses, & les legeres aux terres fortes & humides, mais comme ce choix ne dépend pas toûjours de nous, & qu'on est obligé de se servir de celles qu'on a à sa disposition, on y plantera les Fraisiers comme on vient de dire.

Si vous voulez avoir des Fraises en Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier ; elles en rejetteront d'autres qui donneront leur fruit dans l'arriere saison.

Il y en a pour en avoir de bonne heure, qui les plantent en pots au mois de Septembre dans du terreau, pour les placer ensuite sur couche au mois de Decembre.

On peut aussi les planter sur couches sans les empoter, cela se fait au mois de Mars ; il faut pour avancer ces couches qu'elles soient chaudes d'abord, les entretenir ainsi par des réchaufemens, & que les Fraisiers soient toûjours couverts de cloches, à moins qu'il n'y survienne en ces saisons des jours qui soient doux.

Des Champignons.

Pour avoir des Champignons ſur couche, faites des tranchées de trois pieds de large, & d'un demi pied de profondeur, ayez du fumier de cheval, mêlez-y bien le crotin avec la paille, & mettez ce fumier dans la tranchée de la hauteur de deux pieds, enſorte qu'il ſoit en dos d'Ane.

Vous le couvrez enſuite de deux poûces d'épaiſſeur de terre, c'eſt au mois de Novembre qu'on fait ces couches, & au mois d'Avril ſuivant, on couvre ces couches de grand fumier pour faire que la chaleur ne frape deſſus.

Cette couche étant ainſi achevée, on en conſtruit d'autres, ſi on veut, & quand on voit que le fumier qui les couvre eſt ſec, on ſoigne à le moüiller, ce qui ſe fait ordinairement de trois ſemaines en trois ſemaines, ſupoſé qu'il ne tombe point d'eau, c'eſt ainſi qu'on trouve le moyen d'avoir de bons Champignons & en quantité.

Il ſemble que voila toutes les inſtructions qu'on puiſſe donner ſur ce qui regarde un Jardin Fruitier & Potager, & qu'on aura lieu à la Ville & à la Campagne d'être content de la lecture de ce Livre, qui ne renferme rien que de très-utile.



TRAITE'



TRAITÉ DES CHASSES, DE LA VENERIE ET DE LA FAUCONNERIE.

AVEC

LA MANIERE DE CONNOÎTRE LES BONS CHIENS, ET UNE INSTRUCTION AISÉE POUR LA PECHE.

LIVRE CINQUIE'ME.

CHAPITRE PREMIER.

De la connoissance des bons Chiens.



A Chasse est un plaisir noble, & qui n'appartient qu'à la Noblesse ; il y en a de plusieurs sortes, comme nous ferons voir dans la suite de ce petit Traité, & qui se pratiquent de differentes manieres, c'est-à-dire,

avec des Chiens courans, des Levriers, Mâtins, Chiens couchans, Braques, Epagneuls, & Baffets. Voyons quelles marques naturelles doivent avoir les Couchans pour être bons.

Les plus eftimez font ceux qui ont les oreilles longues, larges & épaiffes, & le poil de deffous le ventre gros & rude ; ce n'eft guéres qu'après trois mois que ces marques fe rendent fenfibles. C'eft un bon figne quand ils ont les nazeaux ouverts, parce qu'ils font ordinairement de haut nez.

Pour les bien élever, on les fait nourrir aux Villages ; la chair ne leur vaut rien, elle leur gâte l'odorat, & les rend pareffeux : il faut bien fe donner de garde de les laiffer aller aux garennes, cela les rend fujets au change, ce qui ne vaut rien dans un Chien courant. C'eft à dix mois pour l'ordinaire qu'on commence à les mettre au cheni.

La premiere leçon qu'on leur donne, eft le forhuz, qu'on leur aprend à entendre, & pour cela, un valet de Chaffe, ou quelqu'autre perfonne entenduë dans la Chaffe, mene ces Chiens un peu à l'écart, fonne du cor, & crie *Ty-à-hillaut* pour le Cerf, & *Vacy aller* pour le Lievre, pendant qu'une autre perfonne qui les tient en leffe, les decouple en criant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*.

Quand les Chiens font au forhuz, on leur donne à manger quelque chofe pour les afriander à cet exercice.

La perfonne qui fonne du cor, ne doit point fortir de fa place ; & quand les Chiens font un peu en humeur, elle doit recommencer à forhuer, & à fonner en criant comme l'autre, tandis que celui-ci les menace, & les houffine, leur difant, *écoute à lui*, *tirez*, *tirez*.

Lorsque ces Chiens sont arrivez, on leur donne encore à manger pour les accoûtumer, & de cette maniere ces deux Maîtres en fait de Chiens qu'on instruit, les envoyent l'un à l'autre, puis ils les couplent en les caressant.

Les Chiens ne sont bons à courre le Cerf qu'à seize ou dix-huit mois, encore ne faut-il les y mener qu'une fois la semaine pour les y rendre forts petit à petit : ce n'est qu'à deux ans que cette force leur vient.

Pour bien instruire les Chiens pour le Cerf, on ne doit point leur faire courir une Biche, parce que son sentement est tout autre, & sa curée produit des effets tout differens.

Ces Chiens ne doivent point être dressez dans des toiles, parce qu'y voyant le Cerf qui tournoye toûjours, & étant accoûtumez à cet objet, ils ne font après que lever le nez & tournoyer sans chasser, quand ils chassent hors des toiles.

Le matin ne vaut rien pour faire chasser les Chiens, parce qu'ils se rebuttent quand ils ont senti le Soleil.

Le meilleur tems de dresser les Chiens, est, quand les Cerfs sont en leur grande venaison, & pour lors, on choisit une forêt où les relais seront bien justes, & à propos ; on met tous les jeunes Chiens avec quatre ou cinq des vieux pour les dresser, on fait lancer le Cerf auprès d'eux, & on les découple dessus.

En quelque endroit qu'on tuë le Cerf, on lui dépoüille le col, qu'on donne en curée tout chaudement aux Chiens. Il y a encore d'autres curées, comme, par exemple, la curée froide qui est celle qu'on leur prépare d'ailleurs, & qui se fait de morceaux de pain trempez dans le sang de la bête, qu'on met sur sa peau avec quelques

morceaux de chair, qu'on appelle *le droit des Chiens*.



CHAPITRE II.

DU NATUREL DU CERF;

De sa Ruë, de sa Muë, de sa Tête, & du jugement qu'on doit porter de ses Pieds, de ses fumées, & de ses portées.

LE Cerf est timide de son naturel, mais il craint plus les Chiens que les Hommes: on dit qu'un Cerf prêt à se rendre, va feignant son corps, ce qui se remarque lorsqu'en *chancelant* il fait de grands bons, de grandes glissées, & donne des os en terre.

Le *Rut* de Cerf est la saison où il est en chaleur & cherche la femelle; il commence à y aller environ la mi-Septembre, & cette chaleur dure près de deux mois. Quand deux vieux Cerfs se rencontrent au rut, ils se battent & choquent avec furie, jusqu'à-ce que l'un d'eux reste victorieux.

Quand les Cerfs sont en rut, on les tuë aisément; car n'étant occupez qu'à suivre les voyes de la Biche, ils ne se donnent pas le tems d'éviter les Chiens qui les chassent.

On apelle *Muse de Cerf*, la triste contenance où il se trouve lorsqu'il est en amour.

La *Muë* du Cerf est le bois qu'il quitte en Février & en Mars; les vieux le font plûtôt que les jeunes; quand le Cerf a mué, ou jetté sa

tête, il commence à se retirer près des gaignages & de l'eau, où il prend son buisson, afin d'aller à tous viandis.

Les jeunes Cerfs ne prennent jamais de buisson qu'ils n'ayent porté la troisiéme tête, qui est au quatriéme an, & alors on les peut juger Cerf de dix cors fraîchement.

La premiere tête des Cerfs s'apellent *Dagues*, & ils ne la portent jamais qu'à leur deuxiéme année; ils doivent porter à la troisiéme depuis quatre jusqu'à huit cornettes, & dix ou douze à la cinquiéme année, à la sixiéme depuis douze jusqu'à seize, & à la septiéme leurs têtes sont tout-à-fait marquées, & semées de tout ce qu'elles porteront jamais. Ces cornettes ne font plus qu'augmenter en grosseur.

Division d'un Bois de Cerf.

La *Meule*; les petites marques traversieres s'apellent *Pierrures*. Le premier cor, autrement dit *Andoüiller*. Le *Surandoüiller*, on apelle *Chevilleures*, *Enforchures*, *Trochures* & *Paumures*, les branches ou cors qui naissent au-dessus la *Perche* qui porte les Andoüillers & les Cors. Les *Goutieres* qui sont de certaines fentes qui regnent le long de la perche; & on nomme la *Coronnure* les branches qui sont à la cime en forme de couronne.

Du jugement du Pied de Cerf.

Le Cerf a le pied long, le talon gros & large, & la fente ouverte; on distingue l'alleure d'un vieux Cerf, en ce qu'il n'avance jamais le pied de derriere plus que celui de devant, il y a à dire plus de quatre doigts, au lieu qu'un jeune Cerf le passe.

Digitized by Google

Le Cerf en pays montueux & pierreux a la place ordinaire usée, & dans les lieux sabloneux, & aplanis, il apuit davantage du talon.

La Biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'un Cerf de deux ans l'a aussi gros La Biche se distingue encore du Cerf par ses viandis qu'elle fait d'une maniere gourmande, au lieu que le Cerf de dix cors le fait délicatement.

Du jugement des Fumées.

Les Fumées de Cerf, sont leur fiente, & on les divise en *Plateaux*, *Troches*, & *Noüées.*

Les Plateaux se forment aux mois d'Avril & Mai, ils sont larges & gros, ce sont les marques d'un Cerf de dix cors.

Les Cerfs jettent leurs Troches aux mois de Juin & Juillet, elles sont molles pour l'ordinaire.

Pour les Noüées, elles ne se remarquent que depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août.

Les Fumées du relevé du soir & celle du matin sont bien differentes l'une de l'autre, les premieres sont mieux digerées que les autres, à cause du repos que les Cerfs ont eu de faire leur ronge & digerer leur viandis, ce qui ne se remarque pas aux fumées du matin, à cause du mouvement qu'ils se donnent la nuit en viandant.

Du jugement des Portées.

On en peut avoir connoissance toute l'année hors quatre mois, sçavoir, Mars, Avril, Maï & Juin, où ils muënt & ont leurs têtes molles. Dans une autre saison, on juge aisément des portées dans les taillis de huit à dix ans, où l'on voit des branches que les Cerfs ont heurtées en levant leurs têtes.

Du jugement des Alleures.

On juge encore par les alleures du Cerf, quelle peut être sa force & son corsage ; si son pied est long, c'est une marque qu'il est grand ; s'il est rond, c'est signe qu'il est plus foible ; & c'est par ces marques qu'on doit plus ou moins ménager les Chiens à la poursuite d'un Cerf.



CHAPITRE III.

DES DIFFERENTES MANIERES DE QUESTER LE CERF SELON LES MOIS ET LES SAISONS.

Comment les quêter aux gaignages.

A La fin du mois d'Octobre & Novembre, on va chercher les Cerfs dans les bruïeres, où ils viandent en ce tems.

En Decembre, ils se mettent en hardes, & se retirent au plus fort des forêts à l'abri des vents, & des injures de l'air ; ils viandent la pointe de la mousse & le bois.

Quand le mois de Janvier est venu, ils quittent les autres Bêtes, & se mettent trois ou quatre Cerfs ensemble, & vont sur les lisieres des bois, afin d'être à portée des bleds qu'ils viandent pour lors.

Le viandis des Cerfs en Février & Mars, sont les chatons des saules & des coudriers, les bleds verds, & les prez ; c'est par consequent, dans ces endroits, qu'il faut les quêter en ce tems.

On les trouve dans les buiſſons aux mois d'Avril & Mai, où ils reſtent juſqu'au rut, en Juin, Juillet & Août. Ces Animaux viandent toutes ſortes de grains, & c'eſt pour lors auſſi qu'ils ſont en leur grande venaiſon, & qu'ils vont boire à l'eau, à cauſe de l'alteration que leur cauſe ces viandis.

Enfin en Septembre & Octobre, ils quittent leurs buiſſons pour aller au rut, & c'eſt pour lors qu'ils ſont toûjours agitez, & n'ont point de viandis certain ; c'eſt pourquoi, on les trouve en pluſieurs endroits.

Comment quêter le Cerf, aux taillis avec le Limier.

Comme les Cerfs de repos ſont volontiers leur reſſui dans les taillis, il faut obſerver de n'y point aller ſi matin pour quêter ; car il eſt dangereux pour lors, qu'ayant éventé, ils ne ſe débuchent.

Celui qui conduit le Limier, doit être attentif aux alleures du Cerf, ſçavoir, ſi elles ſont de bon tems ou de hautes erres, au cas qu'il trouve ce Cerf à ſon gré.

Les Chiens de haut nez tirent fort lâchement le matin, à cauſe de la poſée qui les fait oublier, & negliger les voyes.

Si donc le Veneur trouve un Cerf qui lui plaiſe, qui aille aſſez de bon tems devant lui, & que ſon Limier le deſire bien, il doit le tenir de court, crainte qu'il n'apelle ; car jamais il ne faut donner la longueur du trait à un Limier ; quand ce Veneur aura vû quel Cerf c'eſt, il eſt bon qu'il le rembûche s'il eſt poſſible, & le rende au couvert, en remarquant très-attentivement

non-seulement les connoissances du pied, mais encore celles des portées & des foulées.

Ce Veneur après cela jettera ses brisées haut & bas, & dans le tems qu'il verra son Chien bien animé, il doit aussi prendre ses devans, & faire ses enceintes deux ou trois fois, l'une par les grands chemins & voyes, afin de s'aider de son œil, & l'autre par le couvert; car le Limier va en ces endroits plus de haut nez.

Si le Cerf est bien détourné, le Veneur doit aller à la brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en regardant le lieu où il a fait son viandis, & pour connoître ses ruses.

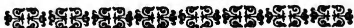
Quand le Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de sorties, il doit reprendre ses enceintes plus grandes, afin d'y renfermer toutes les ruses du Cerf. Cela fait, excepté à une entrée par laquelle il pourroit être venu des taillis ou gaignages, il faut qu'il mette son Chien dessus, & le fasse lancer jusqu'au fort; c'est ainsi qu'on detourne un Cerf.

Quand le Veneur veut quêter aux taillis ou aux gaignages pour voir le Cerf à veuë, il doit le soir remarquer un arbre, & par où il pourra venir à bon vent.

Il se levera le lendemain deux heures avant jour, pour aller s'afuter sur cet arbre, où il restera jusqu'à-ce qu'il ait vû la Bête se rembucher au fort; il doit avoir eu la précaution d'avoir amené son Chien avec lui, & de l'avoir laissé à quelqu'un un peu loin de son affût, afin de l'aller reprendre au besoin, pour détourner le Cerf, ce qui ne se doit faire qu'une bonne heure après leur rembuchement, d'autant que les Cerfs sont quelquefois au bord du fort au ressui.

Bien souvent les Cerfs, qu'on a couru, se recellent longuement sur eux, & font leur viandis aux petites couronnes des taillis dérobez qui sont au milieu des forêts, ce qui leur arrive plus souvent en Maî & Juin ; pourtant au bout de quatre jours, il faut qu'ils sortent de leur buisson, étant curieux de sçavoir où sont les autres Bêtes, qui leur servent comme de sauve-garde ; car étant poursuivis des Chiens, les Cerfs leur donnent ces autres Bêtes en change.

Il ne faut à tels Cerfs les quêter dans ces endroits qu'à neuf heures, parce qu'ils y font quelquefois leur ressui un peu tard, c'est pourquoi se retirant doucement, après avoir revû le pied, ou levé les fumées, on contrefait d'un peu loin le Berger ou le Charretier, de peur de les faire lancer, & demie-heure après le Veneur pourra faire son enceinte.



CHAPITRE IV.

COMMENT METTRE LES RELAIS, LANCER LE CERF, ET LE DONNER AUX CHIENS.

QUand on veut mettre des Relais, la prudence veut que cela se pratique selon les Saisons, à cause qu'en Hyver les Cerfs suivent les grands forts, ayant la tête dure, au lieu qu'ils ne suivent que les petits taillis au Printems, parce qu'ils l'ont molle & en sang.

Il est besoin que les Relais soient accompagnez d'un bon piqueur, avec défence à un valet de Chiens de les découpler sans ordre, si le silence est fort necessaire en cette occasion.

Digitized by Google

Les Relais étant placez, ceux qui en sont, doivent s'éloigner de trois ou quatre pas de la Chasse, à cause du bruit qui se fait d'ordinaire aux Relais, & afin d'entendre & voir plus tranquillement ce que fait la Bête, & découpler à propos les Chiens dans le besoin.

Cômment lancer le Cerf.

Le Cerf étant détourné, on prend le Limier, & on s'en va à la brisée avec tous les Piqueurs de la meute, pour remarquer les connoissances du Cerf qu'on veut courir, pour ne se pas tromper au change.

Les Chiens étant alors arrivez, tous les Piqueurs s'écartent vîtement autour du buisson pour voir le Cerf, afin de le bien remarquer au partir du lancer.

Quand le Veneur qui l'a détourné voit le tout prêt, il doit se mettre devant tous les autres, & frapper à route en criant, *voi-le-cy aller*, *voi-le-cy avant*, *va avant*, *voi-le-cy par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*, & autres termes pour le Cerf.

Le Cerf étant parti de son lit, on se donne de garde de sonner encore pour Chiens, si ce n'est lorsqu'il commence à dresser par les fuites, & que le Veneur en est certain ; & c'est alors qu'on peut sonner en criant, *Thy-a-hilland*, faisant suivre son Limier sur les Erres, criant & sonnant jusqu'à ce que les Chiens soient arrivez à lui.

Alors il doit se mêler parmi eux avec son Limier pour les réjouïr, & peut sortir du fort donnant son Chien à quelqu'un, & monter à Cheval, observant d'aller toûjours au-dessous du vent, & de côtoyer la meute pour relever les défauts.

Digitized by Google

Quand le Cerf a donné le change, on rompt les Chiens & on les recouple en retournant prendre les dernieres Erres, ou chercher la repoſée.

Si les Piqueurs précedent la meute, & qu'ils voyent le Cerf, ils doivent ſonner à veuë & en mots longs, & ſi pour lors ils parlent aux Chiens, ils crient, *thy-à-billaud* plusieurs fois, juſqu-à-ce qu'ils ſoient venus à eux ; étant venus, on les laiſſe paſſer & l'on crie *paſſe*, *paſſe*, *paſſe*, *ha*, *har*, *ha*, *har*.

Quand le Cerf eſt dans l'eau on doit crier *har*, *il bat l'eau*, *il bat l'eau* ; s'il eſt aux abois, on ſonne ſix ou ſept ſons fort vîtes & courts, le dernier doit être plus long ; on raiſonne ainſi à pluſieurs fois.

Lorſque le Cerf eſt pris, il faut ſonner longuement par ſons longs, & en parlant ainſi aux Chiens, *à la mort Chiens*, *à la mort*, *à la mort*. La Chaſſe finie, on ſonne trois ſons fort longs, qu'on redouble après par deux autres plus courts, & un troiſiéme ſemblable aux deux premiers.



CHAPITRE V.

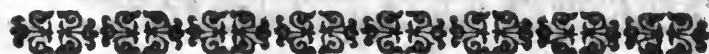
DE LA DISSECTION DU CERF, ET DE SA CURE'E.

QUand le Cerf eſt mort, on ſonge d'en faire la diſſection, & la premiere partie qu'on en doit lever ſont les dyntiers ; enſuite on le fend à la gorge juſqu'à ces parties ; puis on le prend par le pied d'entre le devant & on inciſe la peau tout autour de la jambe au-deſſous de la jointu-

re, & on la fend depuis l'incision jusqu'au dessous de la poitrine, on en fait de même aux autres jambes.

Cela observé, on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le cou & les épaules, ensuite les flancarts, puis les autres piéces du Cerf.

Quand cette dissection est faite on se dispose à faire la curée aux Chiens à commencer par les Limiers auxquels on donne le cœur & la tête. Les Chiens courans ont pour eux le cou qu'on leur départ tout chaudement, car il faut observer que les curées chaudes sont les meilleures & celles qui se font au logis sont de pain découpé avec fromage, & teint du sang du Cerf. Voilà une idée de la Chasse du Cerf qui suffit pour en donner envie, & y réüssir. Voyons une petite explication des termes qui conviennent à la Chasse du Sanglier, afin que dans cet exercice on entende ce qu'ils signifient.



CHAPITRE VI.

DE LA CHASSE DU SANGLIER;

Et de quelques termes dont on use à son égard.

SI le Sanglier, proprement parlant, est un Porc sauvage qui se retire dans les forêts; il est aisé à aprivoiser quand il est jeune.

Cet Animal aporte en naissant toutes ses dents, il en a quatre qu'on apelle *défenses*, sçavoir deux en haut qui ne servent qu'à aiguiser les deux de

la barre de deſſous qui tuënt ; les deux d'en bas, *Limes*, *Dagues* ou *armes de la Barre* ; les dents de la machoire inferieure ſortent de ſa gueule, & ſe tournent en demi cercle.

Le rut des Sangliers eſt au mois de Decembre, leur grande chaleur dure preſque trois ſemaines, leur venaiſon commence à la mi-Septembre & finit vers le commencement de Decembre.

Quand le Sanglier eſt jeune, on l'apelle *Marcaſſin* ; lorſqu'il a un an, on l'apelle *Bête de Compagnie* ; à deux ans il ſort de compagnie & eſt dit *Ragot* ; à trois ou quatre ans il eſt dit en *ſon tiers* ou *quartan* ; c'eſt alors qu'il eſt fort dangereux, à cinq ans on le nomme *Mire*, & alors ſes défenſes étant tournées, il eſt moins à craindre ; à ſix ans il eſt dit *grand Sanglier*, à ſept ans *grand vieux Sanglier*.

Les Sangliers font leur bauge dans les bois garnis d'épines & de ronces ; les jeunes mâles s'éloignent plus hardiment de la mere que les femelles, ils vivent de tous grains, fruits, legumes, & racines, hors de naveaux ou de raves.

La femelle du Sanglier s'apelle *Laye*, elle ne porte qu'une fois l'an. Le Sanglier eſt une bête paſſagere qui revient pourtant tant qu'il peut à la forêt où il eſt né.

Quand le Sanglier va aux gaignages, on dit qu'il va faire *ſes mangeures*. S'il cherche des vers avec ſon *boutoir* qui eſt ſon nez, on apelle ces endroits *boutis*, & cette quête *vermeiller* ; brouter l'herbe à ſon égard, c'eſt *herbeiller* & *mulotter*, quand il cherche en foüillant la terre, le gland & les bleds que les mulots ont cachez.



CHAPITRE VII.

DU JUGEMENT DES SANGLIERS.

IL y a à l'égard des Sangliers des jugemens pour connoître quelles sont leurs alleures, les *formes* en devant être grandes & larges, les *pinces* de la trace de devant rondes & grosses, les *coupans* des côtez des traces usez, le *talon* large, les *gardes*, autrement dites *ergots*, grosses & ouvertes, & qu'il doit donner en terre.

Le *soüil* fait connoître sa grandeur ; on la connoît encore aux entrées des forts qu'il aura tout barboüillé, ou à quelque gros arbre auquel il se va d'ordinaire frotter au sortir du soüil.



CHAPITRE VIII.

COMMENT PRENDRE LE SANGLIER A FORCE AVEC LES CHIENS.

LA Chasse du Sanglier se fait à force aux accours avec les Levriers, avec le Limier en routaillant, avec des Aboyeurs, des Arquebuses, des Amorces, & des Toiles dans les enceintes. Il y a un grand équipage entretenu pour courre le Sanglier qu'on apelle *Vautrait*.

Un jeune Sanglier à son tiers an n'est pas courable ; car il courre plus longuement qu'un Cerf à six cornettes : mais quand il a son quart d'an, on le peut prendre à force.

Il eſt dangereux de donner des Chiens courans à un Sanglier, à moins qu'on ne leur mette des colliers chargez de ſonnettes ; car alors le Sanglier fuit, au lieu de tuer les Chiens.

Le Sanglier ſe détourne comme le Cerf, on y met de Relais de la même maniere, mais on obſervera que ce ſoit de vieux Chiens & ſages, autrement c'eſt en riſquer beaucoup.



CHAPITRE IX.

DE LA CHASSE DU LIEVRE.

LE Liévre eſt un Animal fort ruſé, & qu'on chaſſe avec des Chiens dans des plaines; on apelle *Bouquet* le mâle du Liéve, & la femelle *Haze*.

Les Liévres tiennent d'ordinaire les guérets quand il fait beau tems, mais quand il a plû, ils tiennent les friches, ou ſont près des chemins. Leur rut eſt au commencement de Janvier, Février & Mars : les femelles font leurs petits en des jours differens, à proportion du tems qu'elles ont été couvertes.

Comme il eſt des termes propres à chaque Chaſſe, lorſqu'il eſt queſtion de ſe faire entendre des Chiens, voici ceux dont on ſe ſert à la Chaſſe du Liévre.

Supoſé donc qu'on veüille quêter un Liévre, & faire venir les Chiens à ſoi pour les faire entrer en quelque taillis ou fort, on leur crie, *horva, à moi the-au*, en ſonnant du cor un ſon bien long ; & ſi l'on eſt à quelque paſſée, on dit, *aquercy, aquercy, hau, il a paſſé ici.*

Il

Il faut remarquer qu'on ne doit jamais ſonner en quête le greſle du cor, mais le gros tant qu'on voudra, ſi ce n'eſt qu'on veüille appeller les Chiens : on ne manquera point auſſi de leur donner alors quelque friandiſe lorſqu'ils ſont arrivez, afin qu'ils voyent qu'on ne les apelle point à faux, & qu'ils aprennent par ce moyen à mettre une difference entre la quête & le forhuz.

Il faut parler aux Chiens comme à la chaſſe du Cerf, hors au forhuz ; car au lieu de crier *thi-a-hillaud*, on dit, *voi-le-ci aller*, & on donne même ſon de cor, ſi vous en exceptez la quête, où on ne ſonne que le gros pour le Liévre.

En quel tems & comment quêter le Liévre, & le lancer aux Chiens.

La vraye Saiſon commence à la mi-Septembre, & finit à la mi-Avril; quand on a rencontré la nuit un Liévre en quelques bleds ou autres gaignages, on doit avoir égard à la Saiſon.

Si c'eſt au Printems ou dans l'Eté, il eſt inutile de chercher les Liévres au fort, à cauſe des Fourmis & des Lezards qui les incommodent, mais il faut aller dans les guérets ; au lieu què durant l'Hyver, ils ſont aux forts pour ſe mettre à l'abri des vents de galerne.

C'eſt donc ſelon chaque Saiſon qu'on doit apeller les Chiens & battre tout de rang, en battant de la gaule ſur les buiſſons qu'on veut faire quêter, en nommant par leur nom les Chiens qui quêtent le mieux, pour les réjoüir.

Si-tôt qu'on a fait le premier cerne à un Liévre, & qu'on a connoiſſance du Pays qu'il tient en ſes fuites, il faut gagner les devants pour le

voir à vûë, & là forhuant les Chiens, c'eſt le moyen de bien rompre des ruſes du Liévre.

Les Chiens qui prennent de grands cernes en leurs défauts, ſont fort eſtimez, d'autant qu'ils renferment dedans toutes les malices & ruſes d'un Liévre, quoiqu'on diſe ordinairement qu'il n'eſt tel que des Chiens qui ſuivent le droit.

Quand on veut chaſſer le Liévre avec les Chiens, on ne doit point y aller pendant la roſée, cela leur rompt l'odorat, & les empêche par conſequent d'aller droit au gibier, & s'ils le rencontrent, c'eſt un hazard ; il y en a neanmoins qui ne s'en font point un ſcrupule pendant les grandes chaleurs.

Quand les Chiens ont rencontré, il faut tenir la voye du Liévre, & le ſuivre juſqu'à-ce qu'ils l'ayent lancé : on doit toûjours lâcher les vieux Chiens devant les jeunes, afin qu'ils chaſſent mieux.

Après qu'on a lancé les Chiens, on leur laiſſe paſſer cette premiere équipée, puis on les apelle en leur diſant, *à moi Chiens, thia haut* ; s'ils ne reviennent pas, on ſonne du cor par mots entre-coupez, & le premier ſon du grêle.

Les Liévres ont beaucoup de ruſes qu'un bon Chaſſeur peut rompre néanmoins quand il ſçait ſon métier. Quelquefois un Liévre cherchera un carefour auquel tendront pluſieurs chemins, qu'il tiendra tous, allant & venant, c'eſt là où il faut l'aller chercher, & faire prendre aux Chiens les devants autour de ces chemins, & un peu au-delà de l'endroit où l'on ſçaura que le Liévre aura fait ſes retours, pour y trouver ſes dernieres voyes.

Les Liévres qu'on chaſſe paſſent auſſi quelquefois la riviere & gagnent quelque iſle, où ils

se relaissent sur quelque tête de saules : on peut, si on veut, aller dans ce lieu pour les relancer.

Il est encore beaucoup d'autres ruses qui sont naturelles aux Liévres, & dont il seroit trop long de faire un détail, nôtre dessein n'étant ici que de donner une idée de cette Chasse, & non pas un Traité complet.

On chasse au Liévre avec les Bassets & le Fusil, en trottant par les Champs ; on les prend encore aux Levriers & à l'afût ; d'autres leur tendent plusieurs piéges, comme Lacets & Paneaux, qui sont des sortes de filets dans lesquels ils donnent assez.



CHAPITRE X.

DE LA CURÉE DU LIEVRE.

POur faire la Curée du Liévre, on prend du pain, du fromage, & autres friandises qu'on met dans le corps du Liévre, afin de les imbiber de sang ; cela fait, & lorsqu'on veut le donner aux Chiens, on attache ce Liévre par quatre ou cinq endroits avec une corde, afin qu'un des Chiens n'emporte pas tout, puis on le cachera, & on s'en ira à cent pas de là porter ce forhu.

Il faut pendant ce tems-là qu'une autre personne donne le pain & le fromage aux Chiens ; quand ils auront mangé cette Curée, il faudra forhuer avec le cor, & menacer les Chiens, en criant, *écoutez à lui* ; puis on leur montre le Liévre, & quand il est entouré des Chiens, on

le jette au milieu d'eux, & comme il y a quelquefois dans les meutes des jeunes Chiens qui n'ofent approcher de la curée, on doit leur avoir refervé la tête & les épaules.

La chair de Liévre eft très-contraire aux Chiens fi on ne les fait boire après qu'ils en ont mangé, & fi on ne les laiffe paître tout découplez : il eft bon encore après cette Curée de leur donner du pain, s'ils en veulent. Le poulmon & la peau ne leur valent rien ; ces parties les rendent malades, ainfi il ne faut point leur en donner en curée.



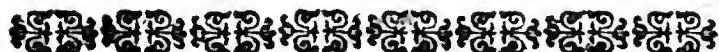
CHAPITRE XI.

DU DAIN ET COMMENT LE BLESSER.

LE Dain eft une efpéce de Cerf, excepté que fon poil eft plus blanc, & qu'il eft d'un corfage plus petit que celui du Cerf ; la tête a plus de cors, & a une plus longue queuë ; il naît à la fin du mois de Mai, & va plus tard au rut que le Cerf.

On ne fe fert point de fuite ni de Limier au Dain comme au Cerf, on le juge par le pied. Le Dain fe prend aux eaux, & demeure volontiers en pays fecs toûjours en hardes, excepté depuis le mois de Mai jufqu'à la fin d'Août, & c'eft pendant ce tems-là que les Dains prennent buiffons, à caufe des Mouches qui les importunent.

On les trouve volontiers dans les hauts pays, où il y a des valées & des petites montagnes, ainfi on peut les y aller chercher dans cette faifon.



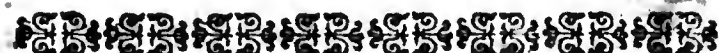
CHAPITRE XII.

DU CHEVREUÏL, ET DE SA CHASSE.

LE Chevreuïl entre en rut au mois d'Octobre, & cette chaleur leur dure quinze jours, ce n'eſt qu'avec une Chevrelle. Ces Animaux demeurent enſemble mâle & femelle, juſqu'à-ce que celle-ci veut faonner, & dans ce tems elle s'écarte de ſon mâle qui tuëroit le petit faon : quand il eſt aſſez grand, la Chevrelle recherche ſon mâle, & ſe raſſemblent toûjours, ſi on n'en tuë l'un ou l'autre.

Et la raiſon de cela, c'eſt, dit-on, à cauſe que la femelle porte deux petits, mâle & femelle, qui étant nez enſemble, s'y tiennent toûjours; on les trouve aux forts des buiſſons, bruyeres & joncs, dans les hautes montagnes & grandes vallées.

Les Chevreuïls vont au viandis comme les autres Bêtes, & lorſqu'ils ſont pourſuivis des Chiens, ils ſe cachent dans l'eau comme les Cerfs.



CHAPITRE XIII.

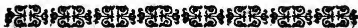
DU LAPIN, AVEC UNE INSTRUCTION POUR LE CHASSER.

LE Lapin eſt à peu-près de la taille du Liévre; on ne laiſſe point aux Chiens ni aux Levriers, mais à l'afût; on le prend avec des

bourses faites exprès, des furets & des panneaux pendant la nuit.

Les Lapins se retirent dans les bois & dans les garennes, où ils creusent des terriers pour se mettre. Ces Animaux peuplent beaucoup; car les femelles portent tous les mois cinq ou six petits, elles s'apellent *Hazes*.

Quand on prend les Lapins avec des bourses, il faut, après qu'elles sont tenduës, se retirer à l'écart, dans un endroit, d'où cependant l'on découvre de l'œil toutes les bourses, afin d'y courir si-tôt qu'il y aura quelque Lapin de pris. Cette sorte de Chasse demande un grand silence, parce que le Lapin, qui a l'oreille fine, prend tout d'un coup l'épouvante quand il entend du bruit.



CHAPITRE XIV.

DE LA CHASSE DU LOUP.

LEs Loups sont des bêtes farouches qu'on chasse avec des Chiens courans, & les Levriers; il y fait bon au mois de Janvier, on les trouve alors, au lieu qu'en Février, Mars, & Avril ils quittent les grands Pays.

Les mois de Juin, Juillet & Août, ne sont point propres pour chasser le Loup, à cause des bleds qui le cachent dans les campagnes.

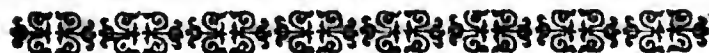
On quête le Loup en Octobre, Novembre, & Decembre, avec des Limiers & des Levriers, ils sont pour lors dans les grands forts & dans les buissons.

Les termes dont on se sert pour chasser au Loup, sont *valecy allé*, quand on veut joindre les vieux Chiens, en criant *harlou*, *mes belots*, *harlou*; puis on sonne pour Chiens; pour remettre les Chiens sur les voyes, on leur dit, *tirez Chiens*; & lorsqu'on en est proche, on crie: *harlou mes Belots*, *rali Chiens*, *rali*, & *s'en va Chiens*, *s'en va.*

On chasse le Loup dans les bois, ainsi que dans la campagne; dans le premier cas, il faut commencer par l'aller détourner avec le Limier: quand on a trouvé la Bête, on jette ses brisées, puis on prend les devants, après quoi on le lance.

Il faut pour bien courre un Loup, que le Pays ne soit point montueux, mais plat, & qu'il soit sans buissons; & au cas qu'il s'y en trouve, on place tout-au-tour les Cavaliers pour empêcher que le Loup ne s'y rembuche: c'est en tel Pays qu'on a le plaisir de voir cet Animal poursuivi par des Levriers choisis exprès, & qui le prennent à force.

Le Loup va au rut en Février, & est en sa grande chaleur pendant dix ou douze jours, les Louves portent neuf semaines.



CHAPITRE XV.

DES RENARDS, TAISSONS ET BLEREAUX;

Avec une Instruction de leur Chasse.

ON chasse les Renards aux Chiens courans & aux Levriers, qui doivent être hardis pour se lancer dessus & le mordre. On peut leur

donner la Chasse pendant toute l'Année, c'est ordinairement dans les bois qu'il faut les chercher ; on les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs, & dans les bleds.

Le Renard est sujet à se terrer, & quand par hazard cela lui arrive lorsqu'on le chasse, on le déterre avec des pioches, puis on prend un Basset qu'on met dans le trou qui le fait sortir, puis on le poursuivit, ou bien on le tire au fusil, quand on l'y voit à portée.

Du Taisson.

Le Taisson se chasse comme le Renard, avec des Bassets ; on le trouve dans les lieux montueux, dans les bois, & dans les garennes : cet Animal ne s'écarte guéres de son terrier, afin que si-tôt qu'il entend la voix du Chasseur, ou des Chiens, il se refugie dedans.

Les Chasseurs doivent prendre garde que le Taisson ne se lance sur eux, & ne les morde, la blessure en est dangereuse. On prend aussi les Taissons aux collets, mais ils s'en débarrassent bien-tôt, si on ne court promptement les assommer, parce qu'ils les coupent avec leurs dents.

Du Blaireau.

Le Blaireau se chasse ainsi que le Taisson, ils sont presque semblables l'un à l'autre, cet animal est fort puant, & très-nuisible aux Lapins, il y en a qui confondent les noms des Blaireaux & des Taissons.



CHAPITRE XVI.

DE LA FAUCONNERIE.

LA Fauconnerie est un divertissement fort noble, & une chasse qui se fait avec un Oiseau apellé Faucon, d'où cet exercice à prit son nom.

On compte de six espéces de Faucons, sçavoir: *le Faucon*, *le Gerfaux*, *le Sacre*, *le Lanier*, *l'Emerillon*, & *le Hobereau*.

Le *Faucon* a la tête ronde, le bec gros & court, le cou fort long, la poitrine large, grosse, & charnuë, les aîles longues, la queuë courte, les cuisses grosses, & les jambes courtes.

Le *Gerfaux* est ordinairement bien empieté, il a les doigts longs, le corsage grand & puissant, il est fier & hardi à afaiter, & merveilleusement gaillard à la montée.

On apelle *Sacre* une espéce de Faucon femelle; quand cet Oiseau est pris après la muë, il est le plus vîte; il est court empieté, hardi, de couleur rouge, ou tannée, ou grise; il a la langue grosse, les doigts gros & d'un bleu mourant. Le Sacre est propre pour voler les grands Oiseaux, comme Oyes sauvages, Grives, Herons & Butors.

Le *Lanier* est un Oiseau assez commun en tout pays, il est plus petit que le Faucon-gentil, il est court empieté, il a la tête grosse, il vole communement sur terre & sur riviere: on s'en sert pour la Perdrix & pour le Liévre.

Digitized by Google

L'*Emerillon* a la forme d'un Faucon, & n'eſt propre que pour vol de petits Oiſeaux, parce qu'il eſt de lui-même le plus petit des Oiſeaux de proye.

Pour le *Hobereau*, il eſt fort plaiſant au vol des petits Oiſeaux, étant encore plus petit que l'Emerillon, il eſt marqueté ſous le ventre, & a le dos & la queuë noirâtres.

Outre ces noms d'Oiſeaux dont on vient de parler, il y en a encore d'autres qui ſont particuliers, tels que ſont ceux de *Faucon-Pelerin*, venant des pays étrangers. *Faucon-gentil de paſſage*, parce qu'il ne vient que des lieux circonvoiſins. *Faucon-niais*, c'eſt celui qui a été pris au nid. *Faucon-Royal*, parce qu'on l'afaite avec grande facilité. *Faucon-ſor*, eſt celui qui a encore ſon premier plumage. *Faucon-bagard*, eſt un Faucon fier & bizarre, qui n'eſt plus ſor quand on le prend, & qui a mué & changé de plumes.

Nous avons encore *l'Autour*, dont on compte cinq eſpéces, ſçavoir : *l'Autour-femelle*, c'eſt la premiere & la plus noble ; le *Demi-Autour*, eſt maigre & peu prenant ; le *Tiercelet*, c'eſt le mâle de l'Autour, il prend les Perdrix ; *l'Epervier*, nous dirons ce qu'il eſt plus bas ; & le *Sabech*, cet Oiſeau reſſemble à l'Epervier.

L'Autour pour être bon, doit avoir la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, le cou long, la poitrine groſſe, les ſerres groſſes & longues, & les pieds verds : ſon vol eſt pour Faiſans, Cannes, Oyes ſauvages, Lapins & Lievres.

Cet Oiſeau eſt ruſé de ſon naturel, il n'y a point de Faucon qui ſoit ſi bon chaſſeur pour le profit.

De certains soins qui regardent les Oiseaux de Proye, avant que d'être afaitez.

Il faut les mettre d'abord en un endroit obscur, pour les rendre obéïssans aux instructions, ou bien on leur cille les yeux, & pour y réüssir, vous prenez une aiguille enfilée de fil delié qui ne soit point retors, vous faites tenir l'Oiseau & le prenez par le bec, puis vous lui mettez l'aiguille d'une paupiere à l'autre, prenant garde de prendre la toile qui est dessous la paupiere; cela fait, on tire les deux bouts du fil, qu'on lui nouë sur le bec, ensuite dequoi on coupe le fil près du nœud, & on le tord de maniere que les paupieres soient si hautes levées que l'Oiseau ne puisse voir que devant lui.

Il faut armer les Oiseaux de proye qu'on veut instruire de jets de cuir, qui ayent les bouts un peu renversez : ils doivent avoir demi pied de long, & être coupez; on doit aussi les armer de sonnettes, afin qu'ils ne se dérobent point, & qu'on les entendent de fort loin.

Les meilleurs Faucons sont ceux qui souffrent qu'on les chaperonne, parce qu'ils obéïssent volontiers à l'homme, qui est une chose nécessaire pour cet exercice, outre qu'il n'est point sujet à se battre.

Comment afaiter les Oiseaux de Proye.

Quand on a trouvé des Faucons dociles, & capables de devenir de bonne affaire, il faut les porter trois jours & trois nuits sans cesser, afin de leur faire oublier leur naturel farouche, & de les rendre familiers,

Il faut les paître de bonne chair chaude d'Oiseaux vifs, & leur en donner de bonnes gorgées; ce soin se doit prendre deux fois par jour, & l'espace de trois jours, observant de le déchaperonner de tems en tems pour l'accoûtumer : Les Faucons doivent, comme on a dit, avoir les yeux tellement cillez qu'ils ne voyent goute, jusqu'à-ce qu'ils soient assurez.

Quand l'Oiseau de proye commence à prendre le pât, on le poivre, & on lui laisse faire sa tête en le chaperonant, jusqu'à-ce qu'il puisse voler de dessus le bloc sur le poing, après quoi on lui montre le Liévre.

Si-tôt qu'il commence à le connoître, on le porte à la Campagne avec la filiere attachée à la longe, & lorsqu'au branle du Liévre & de la longueur de la filiere, il commence à venir, on le jardine le matin.

L'Oiseau étant bien assuré, ce qui se remarque lorsqu'il s'accoûtume à manger devant le monde & les chevaux, on le met hors de filiere, observant néanmoins d'abord avant que de l'abandonner à lui-même, de lui faire tuer une Poule d'un pennage semblableà peu près à la couleur de celui au vol duquel on le destine.

Après qu'on a afaité l'Oiseau, & remarqué qu'il est devenu docile, on l'instruit à connoître la voix de son Gouverneur, & pour y réüssir, prenez un Poulet vivant que vous mettrez dans un endroit obscur, où il y ait cependant un peu de clarté pour faire que le Faucon voïe son Maître; donnez-le en proye à vôtre Oiseau que vous tiendrez sur le poing en lui parlant, après cela enchaperonnez-le, donnez-lui les parties de l'Oiseau les moins charnuës, & c'est par là que vous exciterez son apêtit.

Digitized by Google

Pour le rendre de bon afaitage & le rendre plus prompt à la volerie, on doit lui presenter jusqu'à deux ou trois fois le Poulet, le déchaperonnant autant de fois, & criant fortement en lui parlant comme on veut, ensuite on reprend l'Oiseau qu'on enchaperonne promptement.

Pour apprendre les Oiseaux de Proye à voler.

Le Faucon étant bien instruit au lever, & fondant indifferemment sur le gibier pour la volerie duquel on l'a dressé ; on va avant Soleil couché, qui est l'heure qu'il a faim, dans une grande Campagne loin des arbres, on y apporte le Faucon, on le déchaperonne dans le tems que les Chiens quêtent, ce sont ordinairement des Epagneux, & s'il se leve un Perdreau, & qu'il le prenne, on lui en jettera à terre la cervelle & l'estomach.

Des Vols differens dans la Fauconnerie.

On en compte sept, sçavoir le vol pour le Heron, le Milan, la Corneille, les Champs, les Rivieres, la Pie, & pour le Liévre les Gerfaux. On y employe aussi les Sacres, mais quand ces Oiseaux ont lié leur proye, il faut aussi-tôt leur jetter une Poule à la main pour les empêcher de se paître de la viande du Milan, qui leur est contraire.

Pour le vol du Heron, on se sert des mêmes Oiseaux, & à la difference de la chair de Milan qui leur est contraire, celle du Heron leur est salutaire, c'est pourquoi on leur en laisse faire bonnes gorgées.

On vole la Corneille avec les Faucons, & quelquefois le Tiercelet de Gerfaux qu'on accompagne de deux Faucons. On employe aussi

quelquefois le Duc à cette volerie, pour mieux attirer la Corneille, ce vol est le plus aisé de tout.

Les Faucons sont toûjours destinez pour ce vol, qui est le plus difficile de tous : il faut être fort diligent à y servir les Oiseaux, & à les paître de bonne viande; les Tiercelets de Faucons, de Sacres, de Laniers, & de Lanerets y sont aussi fort propres.

Quand au vol de la Riviere, il n'est pas moins difficile que le précédent, on se sert de Faucons, qui doivent être bien à la chair ; quand ils ont fondu sur leur proye, il ne faut pas les en laisser paître, mais au contraire la leur ôter incontinent, & les remettre au vol.

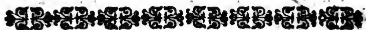
Les Oiseaux pour la Pie s'afaitent comme les précédents, ce sont ordinairement les Tiercelets de Faucons qu'on prend pour ce vol.

Et pour celui du Liévre, les Gerfaux sont les Oiseaux qu'on préfere à tous les autres : il faut qu'ils soient bien instruits, & qu'aussi-tôt qu'ils ont lié leur proye, on leur presente une Poule, dont on leur laisse prendre bonnes gorgées.

De la Chair qu'il faut donner aux Oiseaux de Proye, quand on les afaite.

On leur donne un peu de la cuisse ou du cou d'une Poule, les tripailles leur sont bonnes aussi, ce pât leur dilate le boyau.

Quand on paît les Oiseaux, il faut se comporter ainsi, il faut les faire manger par poses, & leur cacher quelquefois la chair, de peur qu'ils ne se débattent: on leur fait aussi plumer des petits Oiseaux, comme ils ont coûtume de faire au bois, cela les afaite merveilleusement bien; en prenant ces soins, il faut toûjours paître les Faucons tout chaperonnez.



CHAPITRE XVII.

DE LA PESCHE.

IL n'y a rien de plus amuſant que la Pêche, ni qui interreſſe davantage à la Campagne, c'eſt un divertiſſement qui plaît, mais comme il y a pluſieurs ſortes de Poiſſons qu'on pêche, auſſi y a-t'il diverſes manieres de Pêcher. En voici quelques-unes dont on va donner des inſtructions fort aiſées à pratiquer.

De la Pêche des Anguilles.

Elles ſe Pêchent à la naſſe, qui eſt une eſpéce de filet fort connu, & qu'on tend à la décharge d'un Pertuis, ou d'une vanne de Moulin; au défaut de ces deux endroits, on fait dans l'eau une haye avec des clayes qu'on arrête avec des pieux, il faut que ce ſoit dans une riviere qui ne ſoit point profonde.

Les Anguilles ſe prennent encore avec des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix les uns près des autres au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, puis on les jette dans l'eau; ſi-tôt que les Anguilles les aperçoivent, elles y accourent & prenant chacune un vers, qu'elles tiennent avidement; on tire à ſoi le cordeau, & on amene ainſi ce Poiſſon, quand on obſerve qu'il fait remuer ce cordeau. Cette Pêche ſe fait dans un petit batteau qu'on fait aller ſur l'eau.

On peut, si on veut, attacher ces Vers à des hameçons, & au lieu de Vers se servir de peaux de Grenoüilles, ou de morceaux de Poisson.

On pêche aussi les Anguilles à la fouïne, cet instrument est fort connu, & quand on sçait bien s'en servir, on peut dire qu'on est assuré de faire bonne pêche, où il y a de l'Anguille.

De la Pêche du Barbeau.

L'hameçon dormant, est le piége qu'on tend au Barbeau, quand on veut le pêcher; on en tend plusieurs à la fois, & ils doivent chacun être long d'un poûce; c'est au bout d'une corde ordinairement qu'on les attache : on les jette le soir dans l'eau jusqu'au lendemain matin qu'on y retourne pour les tirer, & prendre le Barbeau qui y aura donné.

On prend aussi ce Poisson à la fouïne, il faut pour cela que l'eau soit fort claire, & qu'elle ne soit pas beaucoup profonde.

De la Pêche du Brochet.

Ainsi que les Poissons précédens, qui ont pour apât d'autres petits Poissons, le Brochet se prend à l'hameçon : il faut que les hameçons soient forts; il se prend aussi aux bricoles, qu'on tend dans une eau courante, & une pierre dedans pour la faire aller au fond.

La ligne volante est encore un piége qu'on tend au Brochet : on l'attache au bout d'une perche, & pour apât, on y met du Goujon ou autre petit Poisson; il faut jetter cette ligne le plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord d'une riviere, ou d'un étang; on fait remuer cette ligne, ce mouvement réveille le Poisson

son & l'attire ; il faut de la patience à cette Pêche, ainsi qu'aux autres.

De la Pêche de la Carpe.

Les Carpes se pêchent à la ligne, & pour cela, il faut des hameçons à l'ordinaire, & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme une grosse corde à violon ; quand on veut se servir de ces lignes, on les attache à de grandes gaules attachées au bout de quelqu'autres bâtons qui soient longs & gros comme le doigt, les lignes doivent être longues de six toises, on les entortille autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le juge à propos ; on met pour amorce à ces hameçons des vers de terre.

De la Pêche de petits Poissons.

Les petits Poissons, comme le *Chabot* & le *Goujon*, se prennent à la nasse dans les Rivieres, ou à la fouïne, de jour ou au clair de la Lune, ils viennent sur le bord de l'eau ; on trouve aussi de ces Poissons dans des Ruisseaux : la vraye saison de les pêcher, est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâque. Le Chabot ni le Goujon ne donnent point à l'apât ; ainsi il est inutile de leur tendre l'hameçon.

Le *Meunier* se prend à l'hameçon, parce que ce Poisson est fort avide à l'amorce, qui pour l'ordinaire est de vers de terre, ou de ceux qu'on prend sur des charognes. La *Loche* se pêche de la même maniere.

De la Pêche du Saumon.

Le *Saumon* se prend au grand filet ou à la nasse, ou bien avec la fouïne ; c'est au mois de

Mai qu'on le pêche avec ce dernier instrument, & en Mars avec les filets.

De la Pêche de la Truite.

Les *Truites* se pêchent dans les Ruisseaux, où l'on sçait qu'il y en a, & pour cela, on en détourne le courant de l'eau par le moyen d'un bâtardeau, & quand le Ruisseau est à sec, ces Poissons se laissent aisément prendre à la main, ils se pêchent aussi à l'hameçon apâté de vers.

De la Pêche des Grenoüilles, & des Ecrevisses.

Les *Grenoüilles* se prennent de differentes manieres, on les pêche au feu avec des torches de paille, qu'on porte dans les lieux qu'on sçait en être fournis; on se met dans l'eau, on ramasse les Grenoüilles qui sont tout-au-tour de soi, & qui se laissent prendre sans peine, & on les met en quelque utencile qu'on tient entre ses jambes comme un sac, par exemple; il faut garder un grand silence quand on pêche des Grenoüilles, autrement la Pêche en est très-mediocre: plus le tems est obscur, meilleur il y fait.

D'autres pour pêcher beaucoup de Grenoüilles, prennent un verre qu'ils mettent sur une Grenoüille après l'avoir renversé, & sur le bord d'un étang, ou d'un autre endroit aquatique, où l'on sçait qu'il y a des Grenoüilles; & pour faire ensorte que la Grenoüille n'ôte point le verre de sa situation, & ne sorte de dessous, on met une pierre sur le cul de ce verre.

Cela fait, retirez-vous sans faire de bruit, & lorsque la Grenoüille, qui est sous le verre, aura crié, prenez une petite truble, ou un panier à

vendangeur, attaché au bout d'une perche, plongez-le dans l'eau, tirez-le adroitement de dessous les Grenoüilles qui seront accouruës au cri de celle qui est sous le verre, & levez vôtre truble ou vôtre panier, & alors vous prendrez beaucoup de Grenoüilles.

Comment prendre les Ecrevisses.

Les *Ecrevisses* se pêchent de differentes manieres, on prend pour cela une petite perche, au bout de laquelle on met pour apât une Grenoüille, puis on tend cet apât aux trous où l'on croit qu'il y a des Ecrevisses, qui ne manquent point de donner à l'amorce; on glisse dessous une petite truble, ou un panier comme on l'a dit à l'Article des Grenoüilles ; puis on le leve doucement, & pour alors on prend beaucoup d'Ecrevisses.

On pêche les Ecrevisses à la main, & pour cela on se met dans l'eau, & l'on fourre son bras dans les trous où l'on juge qu'il y peut avoir des Ecrevisses, qu'on tire avec la main.

Autrement.

Ayez la carcasse d'un Chien, ou d'un Chat, ou d'un vieux Liévre, mettez-la pourrir dans du fumier pendant l'espace de huit jours, portez après cela dans l'eau cette charogne, & dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Ecrevisses attachez-la avec une pierre, cela se doit faire le soir, puis y retourner le lendemain, la charogne sera toute garnie d'Ecrevisses qui seront aisées à prendre. On peut apâter ainsi ces sortes de petits Poissons, jusqu'à deux fois par jour.

Autre Secret.

Au lieu de la charogne précédente, on prend une vieille moruë qu'on laiſſe pourrir auſſi dans le fumier pendant quinze jours, les Ecreviſſes s'y attachent en auſſi grande abondance ; & pour ne rien perdre de cette pêche, on gliſſe deſſous cette moruë un panier ou une petite truble, afin que s'il vient à s'en détacher, elles tombent dedans.

Autre maniere de prendre les Ecreviſſes.

Cette maniere de prendre des Ecreviſſes, eſt aſſez fructueuſe ; il faut être pour cela à pluſieurs perſonnes de compagnie, partie gens robuſtes, afin d'executer adroitement ce qui ſuit.

On fait proviſion de pioches & de pieux, & avec cet attirail, on s'en va à un ruiſſeau où l'on ſçait qu'il y a des Ecreviſſes.

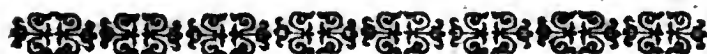
Etant arrivé, on commence à regarder par un endroit où l'on pourra plus commodement faire un batardeau, pour arrêter l'eau, & la faire aller d'un autre côté, par le moyen d'une rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau.

Ce batardeau ſe fait ainſi : on prend des piquets qu'on fiche en terre en travers du Ruiſſeau, & quand il y en a ſuffiſamment de plantez, on met de travers une groſſe perche pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui eſt arrêtée ſur les deux bords du Ruiſſeau, par deux piquets fichez en terre à coups de mailloche.

Cela fait, on coupe des gazons, on les met contre les pieux en nombre aſſez ſuffiſant, pour fermer le paſſage à l'eau, & l'obliger de prendre ſon cours ailleurs.

Le lit du Ruiſſeau devient à ſec, & les Ecreviſſes qui ſont dans les trous ou ſous les pierres, ne ſentant plus d'eau, en ſortent auſſi-tôt pour en chercher ; & pour lors vous les voyez venir en foule, & vous avez le loiſir d'en amaſſer tant que vous voulez.

C'eſt une choſe ſurprenante de voir le grand nombre d'Ecreviſſes qu'on prend à cette Pêche : vous y pêchez quelquefois auſſi du Poiſſon ou quelque Anguille, ſi l'endroit que vous avez choiſi eſt un peu poiſſonneux, tels que ſont les Ruiſſeaux qui ſont voiſins des Etangs.



CHAPITRE XVII.

DE PLUSIEURS AUTRES SECRETS, POUR PRENDRE TOUTES SORTES DE POISSONS D'EAU DOUCE.

Secret pour en amaſſer beaucoup en un endroit.

PRenez trois dragmes peſant de Marjolaine bâtarde, autant de Sariette, ajoûtez-y huit dragmes de Myrrhe, autant de Bol Armenien, & pareille doſe d'écorce d'encens, avec trois onces de foye de Porc rôti, autant de graiſſe de Chévre, & autant d'ail; le tout pilé ſeparement, & incorporé dans une pâte faite de la farine d'orge détrempée avec du vin, auquel on aura donné quelque odeur ; cela fait, on met de cette compoſition dans les Riviéres ou Ruiſſeaux où l'on ſçait qu'il y a du Poiſſon ; il ne manque point de courir à cette amorce, & on le prend, ou avec une truble, ou d'autres filets.

D'autres prennent d'une herbe appellée *Delphinum male*, qu'ils pilent, & dont ils prennent le suc qu'ils jettent dans l'eau, & disent que les Poissons y accourent, & qu'il est aisé de les prendre alors à la main.

Autre Secret pour prendre toutes sortes de Poissons.

Vous prenez du sang d'une Chévre, de la lie de vin, un peu d'encens, & de la farine d'orge; mêlez-le tout ensemble, ajoûtez-y du poulmon de Chévre coupé menu, jettez cet apât dans l'eau, & aux endroits où vous sçaurez qu'il y aura du Poisson, & vous le prendrez aisément à la main, ou avec une petite truble, un panier, ou autre utencile de cette nature.

Autre Secret.

Il faut prendre de la graisse de Brebis, du Sizame rôti, de l'ail, un peu d'encens, de l'onguent, du thim, du Romarin sec, & de chacun mediocrement, piler le tout ensemble, & le partager en petits boles que vous jetterez dans l'eau, les Poissons courent à cette amorce, & se laissent prendre facilement.

Autre pour endormir les Poissons.

Les Poissons ne sont jamais plus aisez à prendre, que lorsqu'on peut trouver le moyen de les endormir, c'est à quoi on réüssit, si on prend une once d'esturgeon le plus puant qu'il sera possible, une once de jeunes Papillons, de l'anis & du fromage de Chévre, de chacun trois dragmes, deux de suç de Pruneaux, autant de sang

de Cochon, & quatre de Galbanum; puis on pile le tout ensemble, & après y avoir mêlé un peu de vin, on en fait des boles qu'on laisse sécher à l'ombre; étant secs, on s'en va sur le bord des Riviéres, ou autres endroits où l'on sçait qu'il y a du Poisson; on jette de cet apât, & lorsque les Poissons en ont avallé, ils s'endorment aussi-tôt, de maniere qu'on peut les prendre aisément à la main.

Autrement.

Ou bien faites une pâte de farine d'orge, que vous mettez en petites boulettes grosses comme des pillules, & que vous jetterez dans l'eau, cela operera l'effet que vous en attendrez.

Autre secret pour prendre toutes sortes de petits Poissons.

Ayez de la graine de Roses qui se trouve dans les gratte-culs, quelques grains de Moutarde, & les jetterez en l'eau, les Poissons y accoureront.

Autrement.

Prenez des coques de Levant avec du cumin, du vieux fromage, de la farine de froment, & du vin; broyez le tout ensemble, & en formez comme de petites pillules que vous jetterez dans une Riviére ou autre lieu où vous sçaurez qu'il y aura du Poisson: il faut que l'eau ne soit point agitée, tous les Poissons qui pendront de cette amorce, viendront se rendre au bord de l'eau comme endormis & enyvrez, & se laisseront prendre à la main & sans peine.

Digitized by Google

Il y en a qui prennent ſimplement de la fleur de ſouci, qu'ils coupent par morceaux ; cet apât étourdit les Poiſſons quelques gros qu'ils puiſſent être, de maniere qu'ils ſe laiſſent prendre aiſément à la main.

Autrement.

Prenez quatre feüilles de nard celtique, une de ſouche de la groſſeur d'une féve, de la myrrhe d'Egypte, du cumin autant qu'on peut en prendre avec trois doigts, une poignée de ſemence d'anis, pilez bien le tout enſemble, & le paſſez à travers un crible, mettez-le dans quelque petit vaiſſeau, broyez bien le tout enſemble, après y avoir exprimé le ſuc & le ſang de quelque Carpe morte, ou de quelqu'autre Poiſſon; après cela, ſervez-vous de cette amorce, & vous en verrez l'effet, elle eſt d'uſage en toute ſaiſon.

Secret particulier pour prendre le Barbeau à la main.

Vous prendrez huit dragmes de ſquilles de féve, qui ſont une eſpéce d'oignon qui croît dans les lieux marécageux, autant de lentilles entieres rôties, vous les pilerez enſemble, & les incorporerez dans le blanc d'un œuf; enſuite vous en formerez de petites boulettes, dont vous vous ſervirez, quand vous voudrez prendre du Barbeau à la main.

Autre pour prendre de Lamproyes.

Prenez de la chair d'Eſturgeon, huit dragmes de graine de ruë ſauvage, autant de graiſſe de Veau, mêlez le tout enſemble, pilez-le bien,

puis vous en formerez des boulettes grosses comme des pois que vous jetterez dans les endroits où vous sçaurez qu'il y a des Lamproyes, & vous les prendrez aisément à la main, parce que cette amorce à laquelle ils courent, les étourdit.

Autre pour prendre des Anguilles.

Il faut prendre huit dragmes de Scolopendre de mer; c'est une espéce de Poisson; autant de Squilles, qui sont des espéces d'Ecrevisses, & une dragme de Jugioline; mêler le tout ensemble, & s'en servir d'apât comme des autres.

Maniere facile de Pêcher le Poisson dans les Ruisseaux, ou petites Rivieres.

Il faut deux pour cette Pêche: prenez le cercle d'un grand tonneau qui soit bien fort, partagez-le par la moitié, attachez un filet à cette moitié, & liez ce cercle ferme à une grande perche: il faut mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Vous prenez ce filet avec vous, & une autre personne prend un fouloir; vous allez le long des Ruisseaux ou des petites Rivieres, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien là où l'eau fait quelques recoins, ayant creusé sous les bords du rivage; vous poussez vôtre filet devant ces joncs ou ces recoins, & celui qui tient le fouloir, foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins; le Poisson voulant s'enfuir, donne dans le filet. C'est une Pêche que j'ai faite avec plaisir, & où je n'ai jamais manqué de réüssir: mais à dire la verité, j'ai toûjours pris de petit Poisson, & ce n'a été que par ha-

zard que j'en ai pris de gros ; soit qu'il n'y en eût pas beaucoup dans ces petites eaux, ou que le grand ne se retire pas volontiers dans ces lieux-là. On peut aussi pêcher avec ce filet dans les Ruisseaux qui sont aux bords des grandes Rivieres, & le bord des grandes Rivieres même.



CHAPITRE XIX.

AUTRES SECRETS, POUR PESCHER DES POISSONS DE MER.

Comment prendre les Polipes, & les Seches.

COmme on ne donne point ce Livre-ci seulement pour ceux qui habitent près des Rivieres & des Ruisseaux, mais encore en faveur de ceux qui sont proche de la Mer ; on a cru devoir mettre des Secrets pour y Pêcher du Poisson.

Le *Polipe* est un Poisson, qui lorsqu'il n'a pas dequoi se nourrir, mange, dit-on, quelquefois ses bras, il en a jusqu'au nombre de huit, & ce qui a été mangé, renaît ensuite. Ce Poisson jette une humeur, qui est de couleur de pourpre.

La *Seche* est un Poisson long d'environ de deux coudées, on dit qu'il n'a point de sang, qu'il n'est pas trop bon à manger, mais qu'on le pêche à cause de ces os qui sont très-propres à faire ces creusets à Orfévres. Pour pêcher ces deux Poissons, on prend seize dragmes de sel Armoniac, huit de beurre de Chévre ; on pile

le tout enſemble, puis on en frotte du linge ſans ourlet ; cela fait, on jette ce linge dans l'eau, & ces Poiſſons ne l'ont pas plutôt aperçû qu'ils y accourent pour y mordre : cet apât les endort, mais il faut auſſi-tôt jetter le filet deſſus, & on les prend ainſi aiſément.

Secret pour prendre les Tortuës.

Prenez ſix dragmes de ſel armoniac, autant de graiſſe de veau, une dragme d'oignon, incorporez le tout enſemble ; après cela frottez-en des hameçons faits en maniere de féves, jettez-les dans l'eau, & les Tortuës, qui aiment l'odeur de cette mixtion, viendront s'y prendre.

Comment prendre des Mages Marins.

Il faut prendre un membre de Mouton, le mettre en un pot de terre neuve, & le bien boucher, de ſorte que l'air n'y entre point; enſuite mettez ce pot dans un fourneau de terre, afin que la viande y cuiſe, & amoliſſe bien; cela fait, vous prenez de cet apât, & la jettez en l'eau par petits morceaux, les Mages qui en ſont friands, y donnent avidement, & s'endorment auſſi-tôt, ce qui en rend la priſe aiſée. Ces Mages, ſelon Rondelet, ſont des eſpéces de Cancres de Mer.

De la maniere de pêcher les Cancres.

Un *Cancre* eſt une Ecreviſſe de Mer, qui a le corps rond. Il y en a que les Italiens apellent *Grancuoli*, d'autres les nomment *Squaranchons*, ou *Granciponol*; les Provenceaux *Squinado*. Voici comment ce Poiſſon ſe pêche,

On prend de la décoction de miel de ſauterelles, & des vers de terre, on pile le tout enſemble, les arroſant avec de l'eau, & on en fait une mixtion épaiſſe comme du miel, cela fait on jette cette amorce dans l'eau, & elle étourdit les Cancres qui en ſont friands.

Secret pour Pêcher les Tons.

Vous prendrez des noix, vous les brûlerez ſur la cendre, & les pilerez après avec de la marjolaine, joignez-y du pain imbibé d'eau & du fromage de Chevre, incorporez bien le tout enſemble, & en formez de petits bolus que vous jetterez aux Tons. Ce Poiſſon ſe pêche avec grand bruit, quand on le prend aux filets; on l'apelle *Cordelle* quand il eſt jeune, & au ſortir de l'œuf; lorſqu'il eſt plus grand, on le nomme *Limain*, *Pelamyde* quand il quitte la bouë, & *Ton* quand il paſſe un pied de grandeur.

Des moyens de prendre le Pâtenaque.

C'eſt un Poiſſon qui eſt de la figure d'une Raye, & qu'on apelle autrement *Tareccronde*, il eſt bon à manger, hormis la tête & la queuë, on le prend ainſi.

Ayez de la fiente d'Hirondelles, broyez-la bien, & la pêtriſſez avec de la farine de Seigle, dont vous ferez des bolus; ou bien faites cuire ſur une aſſiette de la graine de laituë, en y infuſant du beurre, mêlez-y de la fleur de farine, formez une pâte du tout, que vous jetterez par petits morceaux, que ce Poiſſon avallera; cet apât l'étourdira auſſi-tôt, & il ſera aiſé à prendre pour lors.

Digitized by Google



CHAPITRE XX.

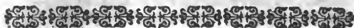
DE PLUSIEURS SECRETS QUI REGARDENT LES OISEAUX.

LES Oiseaux sont un divertissement de Campagne qui se prend le plus ordinairement par la jeunesse, elle aime à les surprendre de plusieurs manieres, afin de s'en servir ou pour les élever en cage, ou pour les manger quand ils sont pris ; c'est pourquoi on a jugé à propos, de dire quelque chose sur cette agréable Chasse.

De diverses manieres de prendre les Oiseaux.

Les Oiseaux se prennent à la glu sur le bord des ruisseaux ou à la pipée ; la pipée est une Chasse qui se fait ordinairement avec des gluaux preparez sur un arbre, tandis que l'Oiseleur caché dans un buisson, attire les Oiseaux avec des pipées ; ou par le moyen d'un Hibou, dont le cri est encore plus puissant pour les attirer ; il n'est guéres de Païsan à la Campagne qui ne sçache cet amusement.

On prend encore les Oiseaux au *Trebuchet*, qui est une espéce de petite cage, dont la partie superieure est ouverte, & arrêtée si délicatement, que pour peu qu'on y touche le ressort se lâche & la ferme, ensorte que l'Oiseau qui est entré, se trouve pris : Il est encore d'autres machines dont on se sert pour prendre ces petits Animaux, lorsqu'on veut les élever en cage.



CHAPITRE XXI.

DE QUELQUES INSTRUCTIONS PLAISANTES QU'ON PEUT DONNER AUX OISEAUX QU'ON ELEVE EN CAGE.

LEs Oiſeaux qu'on éleve en cage ſe nourriſſent ſelon leur nature, les uns vivent de grain comme de chenevis, millet & autres, & les autres de chair ou de fromage, après cela on les nourrit ou pour leur chant naturel, ou pour leur aprendre à ſifler ou à parler.

Pour bien aprendre à parler aux Oiſeaux, il faut toûjours que ce ſoit dans l'obſcurité, c'eſt-à-dire le ſoir, & ſe ſervir d'une chandelle qu'on leur expoſe devant leur cage, les tenebres rendent les Oiſeaux plus attentifs à ce qu'on leur enſeigne, & plus ſuſceptibles par conſequent des ſons qu'ils entendent : la lumiere qu'on leur oppoſe, eſt pour les réveiller un peu du ſommeil où les tenebres trop profondes ont coûtume de les jetter.

Il faut donc obſerver ces deux circonſtances quand on veut enſeigner des Oiſeaux à ſifler ou à parler, & leur articuler bien les airs ou les paroles dont on veut les fraper : ce petit exercice demande un peu de patience, & on doit pour y réüſſir, choiſir toûjours de jeunes Oiſeaux.

Autre instruction pour les petits Oiseaux

Ceux qui nourrissent des Chardonnerets, les instruisent à chanter d'une autre maniere plus plaisante. Voici comment. Il leur attachent un petit fil au pied, qu'on lie à un demi cercle de bois, attaché à une tablette où il y a un miroir, au-dessous de ce demi cercle, où en est un autre un peu plus grand; afin que faisant un escalier, ils puissent décendre de l'un à l'autre; cet Oiseau qui va ainsi sautillant, & qui se voit dans ce miroir, croit que c'est un autre Oiseau de son espéce qu'il y voit, ce qui l'encourage.

Ce que dessus observé, on met du côté du demi cercle d'en-haut deux petits seaux de fer blanc, l'un rempli de grain, & l'autre d'eau, & accommodé de maniere, que le Chardonneret tirant l'un de ces seaux à lui selon qu'il a besoin de boire ou de manger, l'autre descende, comme cela se voit à un puits où l'on puise de l'eau : quand un Oiseau est bien instruit à ce manege, on peut dire qu'il donne beaucoup de plaisir.

Secret pour prendre des Oiseaux à la main.

Ayez de l'Hellebore blanc, mêlez-en parmi la nourriture dont vous voudrez vous servir pour appâter vos Oiseaux, qui n'en auront pas plûtôt pris qu'ils tomberont tout étourdis.

D'autres prennent du grain qu'ils mettent tremper dans de la lie de vin, ou dans de la décoction d'hellebore blanc avec du fiel de bœuf, cela opere le même effet que dessus.

Il s'y prend à ces apâts des Perdrix, des Oyes

Digitized by Google

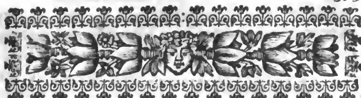
ſauvages dans la ſaiſon & des Canards ; mais à l'égard de ces derniers, il eſt bon d'attacher des Canards domeſtiques un peu éloignez de la nourriture qu'on jette pour prendre les autres, qui voyant ces Domeſtiques volent à eux, & mangent de l'amorce qu'on leur tend, & qui les étourdit de maniere qu'ils en tombent à bas.

Contre les Poux des Oiſeaux.

Si les Oiſeaux ont des Poux, il les faudra frotter d'huile de lin ; elle détruira cette vermine.



LIVRE



LIVRE SIXIEME.

SECRETS DU MÉNAGE DE LA VILLE ET DES CHAMPS,

TIREZ DU
DICTIONAIRE OECONOMIQUE.



CHAPITRE PREMIER.

Maniere d'engraisser la Volaille.



ON prendra indifferemment, ou les Chapons, ou les Poules, qu'on veut engraiſſer, puis on les enfermera dans une chambre où le grain ne leur manquera point, non plus que l'eau. Les meilleurs de tous les grains, ſont ſuivant l'eſtime qu'on en fait, l'Or-

ge & le Froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de ſon boüilli, qu'on leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraiſſer la Volaille.

Voici encore une autre maniere d'engraiſſer la Volaille, qui demande à la verité un peu plus de ſoin, mais qui rend auſſi beaucoup plus de profit, & voici quelle elle eſt.

Indifferemment on prendra la Volaille de la Baſſecour, ſoit Chapons, ſoit Poules; & avant que de les mettre dans des épinettes, qui eſt une maniere de cage faite exprès, où cette Volaille eſt à l'étroit, & ſeparément l'une de l'autre; avant que de les placer là-dedans, on leur plume la tête & les entrecuiſſes, à cauſe qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de ſubſtance, & que par conſequent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur deſtinera, ſeront poſées dans un lieu chaud & obſcur, à cauſe que le grand air qui penetre au-dedans de nous par l'organe des yeux, ſubtiliſe par trop la ſubſtance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de ſe convertir toute en embonpoint, cette ſubſtance venant une partie à ſe diſſiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit. C'eſt-ce qui fait auſſi, qu'on leur créve les yeux; & ſi on les tient à l'étroit, c'eſt que plus ils ſeroient dans le mouvement, plus la ſubſtance de la viande qu'ils prendroient, ſe convertiroit en excremens, plutôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales cauſes de la digeſtion.

Enfin pour toutes ces raiſons dont je viens de

donner des éclairciſſemens, cette eſpéce de cage, ou des épinettes, étant ainſi en place, on y renfermera les Chapons ou les Poules qu'on ſouhaitera engraiſſer.

Des Alimens pour engraiſſer la Volaille.

Cette pratique obſervée, il faut avoir de la farine de Millet, d'Orge, ou d'Avoine, dont on leur compoſe une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux : on prend ce ſoin deux ou trois fois le jour; dans le commencement on ne leur en donne que peu à peu, à cauſe que ces Animaux ne ſont pas encore faits à cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus, juſqu'à-ce qu'ils ſoient entierement accoûtumez ; après cela on les oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorſqu'on voudra les remplir de cette pâte, on ne manquera pas d'abord de leur manier le gozier, afin que ſi on les trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger ; au lieu que ſi on s'apercevoit que la digeſtion de ces viandes ne fut pas encore faite, il faut qu'on attende à les en nourrir juſqu'à-ce que la nature ait fait ſon operation, autrement ce ſeroit perdre ſon tems : cette trop grande abondance de nourriture priſe coup ſur coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'eſt ni aſſez abondante, ni aſſez forte, pour cuire cet aliment, qui ne ſe tourne qu'en crudité, au lieu de ſe convertir en bonne nourriture.

Qu'on obſerve que toutes les fois qu'on fera prendre cette pâte à ces Animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon ; car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, si l'on veut, de crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher, & pour nettoyer plus facilement le petit espace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte, pour un peu de tems les laisser promener, & pendant ce tems ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent sentir les incommoder : ce petit soin leur est très-agréable.

Autre maniere pour engraisser en quinze jours toutes sortes de Volailles, soit Poules, Oyes, Canards, ou autres, depuis la Toussaint jusqu'au Carême.

Prenez Orties, feüilles & graines, cueillies & sechées en son tems, que vous mettrez en poudre & passerez par un tamis ; & quand vous voudrez vous en servir, vous les pêtrirez avec du son, ou farine de froment, de chacun, les délayant avec laveures de vaisselle, ou bien avec de l'eau chaude, & vous en donnerez à la Volaille une fois le jour.

Pour engaisser la Volaille comme il se pratique au Mans.

Il faut premierement les mettre dans une muë, & leur donner à manger trois fois par jour d'une pâte composée de deux parties de farine d'orge, & d'une partie de bled noir, ou millet d'outremer moulus ensemble, & la farine sassée, & le gros son ôté, de laquelle vous ferez des morceaux un peu plus longs que ronds, de grandeur convenable, dont vous donnerez sept ou huit par fois, & dans quinze jours au plus ils seront chargez de haute graisse.

Secret pour garder les Oeufs.

Vous les mettrez l'Hyver dans la paille, en Eté dans du ſon : quelques-uns, après qu'ils les ont lavez d'eau, les couvrent de ſel pilé, & les gardent en cette façon : les autres les mettent dans la ſaumure tiede trois ou quatre heures, & les ayant tirez, les mettent dans la paille ou dans du ſon.



Maniere de Chaponner.

ON prend un jeune Coq de trois mois, à qui on fait une inciſion proche les parties genitales ; on enfonce le doigt par cette ouverture, & on emporte adroitement les teſticules, enſuite on coud la playe, on la frotte avec du beurre frais ou de la graiſſe de volaille, & on laiſſe aller ce Chaponneau avec les autres volailles. Il paroît triſte pendant quelques jours.

La gangrene ſurvient quelquefois lorſqu'on a Chaponné dans un tems trop chaud, ce qui tuë le Chapon. Il meurt auſſi quand on l'a mal Chaponné.

Maniere pour engraiſſer les Chapons.

Enfermez-les trois ſemaines ou un mois dans une chambre, où vous leur donnerez avec abondance de l'orge ou du froment, vous ajoûterez de tems en tems du ſon boüilli, ce qui les engraiſſe merveilleuſement.



Manière de gouverner les Dindons,

CEs Animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puisse prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret, le plaisir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plaît, nous dédommage aisément des soins qu'il nous en coûte.

Dans le commencement, ces Animaux à la verité donnent plus de peine que les Poules communes, étant beaucoup plus qu'elles susceptibles de froid : mais avec le tems, & les soins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veüille observer tout ce qu'on va dire ci-après. C'est un abus d'en élever peu, car elles coûtent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raison : c'est qu'un petit nombre que vous ne soignez pas, vous cause plus de dommage, soit aux Vignes, soit aux Jardins, soit aux Bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprès la conduite à un dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de se nourrir de racines, de vermines, d'herbes & de fruits sauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laisse pas de les bien entretenir : au lieu qu'en ayant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce soit, il faut dans la cour sans cesse lui donner à manger, ce qui coûte plus que les Poules d'Indes ne valent lorsqu'elles sont grandes ; ces Animaux étant fort gourmans, & ne se contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit,



Instructions pour nourrir les Pigeons.

LE profit que rendent les Pigeons eſt trop conſiderable pour ne meriter pas place dans ce Livre. C'eſt pourquoi il fait premierement en ſçavoir faire un bon choix, qui eſt, que les blancs ne ſont pas tant eſtimez que les autres, pour deux raiſons : la premiere, parce qu'ils ſont moins feconds ; & la ſeconde, parce qu'ils ſont plus en danger d'être attrapez des Oiſeaux de Proye que les autres.

La marque d'un bon Pigeon eſt le gris tirant ſur la cendre & le noir ; & il montre ordinairement ſa fecondité par la rougeur de ſes yeux & de ſes pieds, & par ce jaune de couleur d'or, dont ſon col eſt environné.

Les Pigeons dont on donne ici quelques inſtructions particulieres, ſont ceux qu'on nourrit dans des colombiers à pied, quand on n'a point la permiſſion d'avoir de ces ſortes de colombiers, on éleve des Pigeons dans une fuye, qui eſt une eſpéce de petite voliére fermée avec un volet ; c'eſt de là qu'on les nomme *Fuyards*; ils vont chercher à manger dans la campagne. Le *Pigeon Cauchoix* eſt celui qui eſt plus gros & plus gras que les autres.

On appelle *Pigeon Privé* celui qu'on éleve dans un volet, & *Pigeon Patu* celui qui a des plumes aux jambes. Les Pigeons pondent toûjours deux œufs à la fois.

Outre ces Pigeons domeſtiques il y en a encore un ſauvage qu'on nomme *Pigeon Ramier*, *Biſet*, *Manſard* & *Coulon*, celui-ci ſe tient or-

dinairement ſur les arbres, on le voit peu à terre, il eſt fort bon à manger.

Les Pigeons qu'on appelle *Pattez*, ou *Patus*, qui ſont beaucoup plus gros, que ceux dont je parle ici, & bien plus feconds. Je leur donnerois volontiers auſſi la préference dans le colombier, s'il ne faloit avoir égard à la trop grande dépenſe qu'on feroit obligé de faire pour les nourrir; & comme le point eſſentiel que je me ſuis propoſé, eſt de mettre peu pour retirer beaucoup, j'aime mieux pour cette raiſon parler des Pigeons qui coûtent peu à nourrir, que de ceux pour la proviſion deſquels on ne ſçauroit trop avoir de grain. Cependant comme ces derniers ſont d'un naturel moins farouche que les premiers, & qu'ils ne quittent pas ſi-tôt leurs colombiers; on peut dés le commencement faire mélange de ces Pigeons, afin que par la multiplication des petits qu'ils feront, les nouveaux qui viendront tiennent de la nature de l'un & de l'autre.

Les *Pigeons pattez* ne s'écartent pas tant que les autres, ils ſont plus gros, raportent davantage, & ont la chair plus délicate: mais on achete ces avantages toûjours plus qu'ils ne valent. Les *communs* ſont plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus; ils ſe nourriſſent auſſi une partie du tems eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur Maître; & ſi ceux-là frapent davantage la vûë, ceux-ci ne demandent pas tant de ſoin.

Il n'y a que deux Saiſons où l'on peut garnir un colombier: la premiere, eſt au mois de Mai, d'autant que ces premiers Pigeons ſe fortifiant beaucoup durant l'Hyver, ſe mettent en état d'apporter bien-tôt du profit: & la ſeconde, eſt

au mois d'Août, parce qu'en ce tems-là, il y a quantité de Pigeonnaux bien nourris, à cause du grain que leurs pere & mere leur aportent en abondance, des moissons qui ont été faites.

Il faut avoir soin de garnir le colombier à proportion de sa grandeur, si vous en mettiez peu, vous resteriez trop de tems sans avoir le plaisir de manger des Pigeonnaux; car il n'en faut tirer aucun du colombier qu'il ne soit bien garni.

Ce qu'on leur doit donner pour nourriture.

Il n'est pas necessaire d'avertir qu'il faut donner la nourriture aux Pigeons quand ils ne trouvent plus rien à la campagne, qui est à la mi-Novembre, les grains étant tous semez, jusques au mois d'Avril.

On les nourrit ordinairement de féves, de criblûres de blé, d'orge & d'avoine. C'est ce qui fait qu'on n'oubliera pas d'en faire une provision suffisante, pour la quantité des Pigeons qu'on voudra avoir. L'ivraie leur est très-bonne, & ces Oiseaux aiment ce grain sur tout autre : on peut leur donner du millet, si l'on veut, mais le jeu ne vaudroit pas la chandelle ; le Blé de Turquie est encore bon ; la vesse & le grain ordinaire, dont on les nourrit, il n'est point cher & vient aisément.

Les Pigeons se jettent avec avidité sur le Chenevis ; & même on tient, qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur y en jetter : ils vivent de Gland, & il y en a même qui en font amas, & qui les en nourrissent en Hyver, après le leur avoir coupé par morceaux.



CHAPITRE II.

OBSERVATIONS SUR LE BETAIL.

Comment les connoître, les nourrir, & la maniere de les engraisser.

ON parlera dans ce Chapitre des secours qu'on peut tirer du Bêtail, & par ce moyen augmenter considerablement ses revenus. Parlons premierement de la Vache.

Moyens de connoître une bonne Vache.

Vous estimerez toûjours la Vache de taille moyenne, longue de corps, large de flanc, de quatre à cinq ans, de couleur noire, mouchetée ou tachetée de blanc & noir, qui ait la panetiere grande & avalée, le ventre grand, le front large, l'œil noir & gros, les cornes non recrovillées, ni courtes, ni menuës; mais polies, noires, & de taille composée: l'oreille bien veluë, la machoire serrée, le souffle gros, les nazeaux ouverts, les levres abatuës & noires, le poil poli & épais, les jambes courtes, les cuisses grosses, le col long & gros, le chinon large, la queuë longue, pendante jusqu'aux talons, les ongles courts & égaux, la poitrine large & le pis grand & gros, & les trayons gros & longs.

Il ne faut pas toûjours s'arrêter à la grosseur du pis, il y a des Vaches qui ont le pis petit, & qui donnent beaucoup de lait. Le pis n'est gros

quelquefois que parce qu'il eſt charnu. Les Vaches qui donnent le meilleur lait, ſont celles qui ont le poil moucheté ou entierement noir. Celles qui ſont blanches en donnent auſſi beaucoup mais il n'eſt pas ſi bon.

Du Tems où il faut Traire les Vaches.

En Eté on peut traire deux fois les Vaches, le matin avant que d'aller aux Champs, & le ſoir quand elles en ſont revenuës. Mais en Hyver, on ſe contentera de les traire une fois.

Secret pour procurer aux Vaches plus de Lait qu'à l'ordinaire.

Il faut leur donner tous les jours une poignée de Meliſſe.

Il y a une race de Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre, que les Vaches ordinaires du Pays : elles furent amenées des Indes en Hollande, & de là en France dans les Provinces de Poitou & d'Aurive, en des marais de Charante, & autres Prairies.

Methode pour Engraiſſer les Vaches.

Tout Bœuf ou Vache qu'on voudra engraiſſer, ne peuvent être trop vieux, autrement ils ne prennent graiſſe qu'avec bien de la peine, & c'eſt depuis le mois de Mai juſqu'à la ſaint Martin; on ſçaura qu'il les faut toûjours laiſſer de repos.

Si-tôt que le jour paroîtra on les menera paître l'herbe avant que la roſée ſoit tombée de deſſus; car c'eſt ce qui contribuë beaucoup à leur embonpoint, & on les laiſſera dans ces pâturages juſqu'à-ce que le trop grand chaud les in-

commode ; ce tems arrivé, on les conduit dans leurs étables, pour leur y faire prendre du repos, & lorsque la chaleur est passée jusqu'à la nuit, on les ramene aux pâturages, pour les renfermer après dans leur gîte, afin d'y passer la nuit.

Il faut observer, que lorsqu'on veut engraisser ces Animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donné, avec apetit. Si cela est, à la bonne-heure, mais s'ils ne font qu'éplucher leur mangeaille & qu'on voit qu'ils ne mangent que fort legerement, c'est une marque qu'ils sont dégoutez, & c'est en vain qu'on croiroit les engraisser en cet état.

Pour leur faire revenir leur appetit perdu, lavez leur la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de sel, qui par son acrimonie les fera boire & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis qu'on voit que de les faire boire, c'est une chose essentielle pour engraisser les Vaches, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huit premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un seau d'eau ou échauffée au Soleil, si c'est en Eté; ou tiede sur le feu, si c'est en Hyver, dans lequel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laisse reposer jusqu'à-ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, soit décendu au fond de l'eau. Cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie, que vous donnez à boire aux Vaches & aux Bœufs dans une auge, & cette grosse matiere qui en reste, est reservée pour leur être donnée au retour du pâturage : ce breuvage ainsi preparé leur purifie le sang, dispose leur nature à se rendre susceptible de graisse.

Le ſoir lorſqu'ils s'en retournent des Champs, & qu'on veut les enfermer dans leurs étables, on leur prepare une bonne litiere pour les faire repoſer tout-à-fait à leur aiſe, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie, & on n'a pas plûtôt pris ces ſoins-là pendant quatre mois, qu'on eſt aſſeuré d'avoir des Vaches ou des Bœufs gras. Voilà pour l'Eté ; voyons à preſent ce qu'il faut faire pour y réüſſir en Hyver.

On commencera donc toûjours comme je viens de dire de leur faire boire pendant huit jours ſoir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge : & ſupoſé que ces Animaux ayent apetit, on a ſoin d'abord de les tenir bien chaudement dans leurs étables, en ne leur y laiſſant point manquer de litiere ; & comme les pâturages ne ſuffiſent pas en cette ſaiſon pour prendre graiſſe, on ſuplée à ce defaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le ſoir étant venu, on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farine de ſegle, d'orge ou d'avoine, mêlée ou ſeparée, & qu'on aura pêtri avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de ſel, cette methode va peut-être paroître à bien de gens d'une trop grande dépenſe, mais je dirai auſſi qu'il n'y a que ceux qui voudront faire les choſes de rien, à qui cela peut ſembler tel ; car au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur faſſe moudre, & qu'on la leur donne ainſi en pelote, n'eſt-ce pas la même choſe ? mais c'eſt que, comme je viens de dire, il y a des perſonnes qui voudroient que leurs Beſtiaux engraiſſaſſent de ce qu'ils trouvent par les Champs, ſans leur rien donner davantage : ces mêmes perſonnes-là ne prévoyant pas qu'en

quelque ſaiſon que ce puiſſe être, ils ne perdent jamais ni la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ni les ſoins qu'ils prennent après eux.

Si-tôt qu'on a deſtiné quelque Vache ou quelque Bœuf à la graiſſe, il ne leur faut pas donner de paille à manger, d'autant que cette nourriture n'a que tres-peu de ſubſtance.

Dans le tems des groſſes raves, on peut leur en donner de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur eſt excellente. Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait chaufer ſur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble, & cela eſt bon.

Qu'on prenne garde, ſi ces Vaches ou ces Bœufs ne ſe lechent point; car il n'y a rien qui diſſipe plus la graiſſe que ce lechement, & les Bouchers ne s'en aperçoivent que trop bien. Si cela eſt, prenez de leur fiente, frottez-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, puis après vous verrez que ſitôt qu'ils ſe ſeront lechez une fois ou deux, ils n'y retourneront plus, à cauſe de l'amertume qu'ils trouveront à ce remede.



Inſtructions ſur les Bœufs.

C'Eſt un Taureau qu'on a coupé pour l'engraiſſer ou pour le rendre plus docile au labourage. Cette ſorte de Bêtail apporte le plus grand profit des Champs, ce qui fait qu'il eſt de la derniere importance d'en avoir un grand ſoin,

& de bien nourrir les Bœufs, soit qu'ils charrient, soit qu'ils aillent au labourage ; quand on n'a pas de foin en Eté, ou d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feüilles d'ormes, qu'ils mangent avec grand appetit, mais cette sorte de nourriture ne les soûtient pas si bien que le foin, à cause que le vert détrempe les humeurs, & diminuë trop la chaleur naturelle. En Hiver le plus grand ménage est d'avoir cueilli des raves & de les en nourrir.

Observations sur le choix des Bœufs.

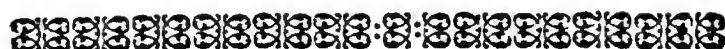
Le Bœuf destiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre, & celui qui mange lentement, fournit mieux sa carriere à toute sorte de travaux, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille mediocre, facile à manier, obéïssant à la voix, sans qu'il soit besoin de lui appliquer souvent l'éguillon, & prompt, lorsque celui qui le conduit, est obligé d'en venir à ce point.

Il faut que les Bœufs soient luisans, car c'est la veritable marque d'un bon temperament ; au lieu qu'un poil sombre & mal uni, est l'indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais est encore d'un bon préjugé ; car un Bœuf qui a le poil rare, est ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorsqu'au maniment on sent ce poil fort doux, on ne peut qu'esperer quelque chose de bon d'un Bœuf, qui montre par là que ses parties interieures sont fort saines.

Les Bœufs s'engraissent de la même maniere que les Vaches. Voyez *page* 363. *& suiv.*



Reflexions sur les Brebis.

DE tous les profits qu'on tire dans une Maison de Campagne de la nourriture des Bestiaux, on avouëra qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les Bêtes à laine ; il est vrai qu'elles demandent de nous de grands soins ; elles sçavent bien aussi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans : & l'on peut dire que c'est de cette nourriture que dépend la richesse d'un Pere de Famille, c'est ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles soient soigneusement gouvernées, & l'abondance que ce Bêtail aporte à la Maison est si aparente, qu'il faudroit ne point avoir de sens commun pour la revoquer en doute.

Le froid est l'ennemi mortel des Brebis : elles craignent la nége & les frimats, mais il est aisé de les en garantir, en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une Bergerie telle qu'elle doit être.

On ne les menera point aux Champs en Hiver, qu'on ne voye que le tems soit beau, c'est-à-dire, qu'il fasse du Soleil, & ce soin qu'on prend pour lors, est plûtôt pour les desennuyer, & leur ouvrir l'apetit en les promenant, que pour leur faire amasser de la nourriture, qui pour lors est fort rare dans la Campagne.

Des signes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un Troupeau ne dépend que des bonnes Brebis qui le composent, il est donc nécessaire de sçavoir quels sont les signes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, soit qu'on les achete, soit qu'on les veüille choisir dans son Troupeau pour n'en conserver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne, doit avoir le corps grand, les yeux de même fort éveillés & non troublez; sa queuë & ses jambes seront longues, son dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luisante, d'une couleur blanche, & jamais grise.

La Brebis de l'âge de deux ans, est bonne à garder pour en esperer du profit, & l'on jettera comme sterile celle qui aura plus de quatre ans.

Maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoissance, il faut avoir vû souvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naissance jusqu'à quatre ans, on puisse sçavoir leur grandeur ordinaire ; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans diminuer : mais lors qu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus de même, leurs dents ne paroissent plus égales ; les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées : cet âge se reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'Anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années.

Digitized by Google

La maniere de connoître un bon Belier.

Comme ce n'est rien que la Brebis pour le profit qu'on en espere, sans l'accouplement du Belier, il n'est pas moins important de sçavoir connoître un bon Belier, que de sçavoir choisir une bonne Brebis.

Les marques d'un Belier tel qu'on doit le souhaiter, est d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queuë longue, & la laine épaisse ; le front large, les yeux noirs & hardis ; qu'il soit large de rable, & d'une couleur toute pareille ; que les oreilles soient grandes & couvertes de laine, que les cornes se retortillent plutôt que d'être droites : on préfere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cause que le Belier qui a des cornes, est plus ardent après la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point donné ; & cette ardeur est cause que la femelle en est aussi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plutôt: cinquante Brebis suffiront pour un Belier.

Il ne faut pas faire accoupler trop tôt les Brebis avec le Belier, leurs forces n'étant pas encore pour lors en état de resister à l'alteration des parties interieures, que leur cause l'Agneau qu'elles portent, ni de suporter le travail qu'elles ont, lors qu'elles le mettent au jour.

Secret pour faire Agneler les Brebis en une demie heure, & sauver les Agneaux.

Mettez trente-six grains d'antimoine preparé en poudre dans un verre d'eau, & faites avaler le tout à la Brebis.

Les meres portieres, qui auront Agnelé de

bonne heure l'hyver, auront abondance de lait, en leur donnant des raves, naveaux ou panets concassez.

Les Brebis ne donnent pas non-seulement du profit par raport à leurs Agneaux, mais encore à cause de leur Lait, qui est d'un usage merveilleux, & d'une très-grande utilité. On s'en sert pour faire des fromages, qui sont excellens.

L'abondance de ce Lait est plus ou moins grande, selon que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger : on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire, si-tôt que les Agneaux sont sevrez, jusqu'à-ce que les froidures de l'Automne le leur fassent tarir.

Maniere d'engraisser les Brebis & les Moutons.

Toutes les Brebis ou Moutons qu'on destine pour engraisser, soient mis dans une étable separée, & donnez à garder à un Berger particulier, qui les conduira aux champs, si-tôt que le jour paroîtra, & avant que la rosée soit passée : la rosée sur les herbes, est un suc qui leur communique une telle substance, que le Mouton qui la broute, est engraissé en peu de tems : ainsi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on soignera que le Berger mene glaner ses Moutons, & qu'il ne manque point, si-tôt que le bled est hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura soin de faire beaucoup boire son Troupeau, de lui donner même quelque chose de tems en tems, pour l'exciter à le faire souvent.

Ces Moutons seront aux champs depuis la pointe du jour jusqu'à huit heures du matin, que

le chaud commence à se faire sentir ; & pour lors on les ramenera dans l'étable, à cause que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit à engraisser.

Le Troupeau sera ainsi renfermé jusqu'à trois heures après-midi, qu'il faudra le conduire aux champs jusqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à se donner ces soins après les Moutons & les Brebis, est ordinairement au mois de Mai, & doit durer jusqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les Troupeaux qu'on veut vendre de bonne-heure : mais pour ceux, dont on veut avoir plus tard le debit, on observera ce qu'on vient de dire, qu'au commencement de Juillet jusqu'à la fin de Septembre, on est aux choix des deux Saisons : & quelqu'un dira peut-être, pourquoi ne point engraisser tout un Troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? Deux raisons empêchent que cette methode ne se pratique pas ; c'est qu'on n'a pas besoin de tant de graisse pour rendre les Brebis fecondes : & qu'au contraire il faut qu'elles soient un peu maigres pour mieux retenir.

En second lieu, c'est qu'un Troupeau nourri ainsi, est en danger d'Hyver, à cause seulement de ce trop de graisse, de tomber malade : cette graisse ne lui étant survenuë que par le moyen d'une nourriture contraire à sa nature, comme de lui faire prendre la rosée, & de lui donner beaucoup à boire ; les défauts de cette nourriture n'étant corrigez qu'à cause des chaleurs de la Saison, qui ne font qu'en suspendre les mauvais effets qu'elle produiroit, sans doute au-dedans des Brebis, si on les laissoit passer l'Hyver dans cet embonpoint : c'est-ce qui fait, qu'avant le mois de Mars on fait toûjours ensorte de se défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

Secret pour Engraiſſer les Agneaux.

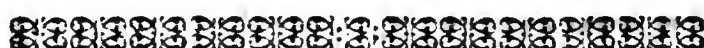
Pour engraiſſer les Agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne ſont point engraiſſez : Faites cuire des pois avec du lait ; laiſſez l'Agneau jeûner un peu, pendant que ſa mere ſera aux champs, ouvrez la bouche de l'Agneau & faites lui prendre un peu de ces pois & de ce lait, après qu'il les aura mâché & avalé, trempez-lui le bout de la machoire dans ce lait & ces pois, qui ſeront dans une terrine ou une jatte de bois, cela lui aprendra à en mâcher tout ſeul ; vous ôterez ce ragoût quand les meres viendront à l'étable, elles devoreroient tout en peu de tems : il n'en coûtera pas cinq ſols pour engraiſſer chaque Agneau de la ſorte, & vous le vendrez au double ; on en a fait l'experience.

Vous rendrez les Beliers forts & vigoureux, qui ſerviront le double de Brebis, ſi vous leur donnez tous les jours une demie livre de pain d'avoine & de graine de chanvre.

Pour avoir des mâles quand on voudra, & des femelles quand on voudra, tenez vôtre Belier enfermé au decours de la Lune, ne le laiſſez pâturer avec le Troupeau qu'au premier quartier du croiſſant, trois jours après la nouvelle Lune : Pour les femelles ne les laiſſez pas dans le Troupeau, que le dernier quartier du decours ; les Brebis en concevront auſſi, & retiendront plus ſeurement, que d'être toûjours harcelées par le Belier.

Pour avoir des Agneaux primes qui ſe vendront un tiers, & une moitié ſouvent plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en cha-

leur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela : le moyen, c'est de donner à cette Brebis de ce pain, dont nous venons de parler pour échauffer le Belier.



Observations sur les Cochons.

LE Cochon est un Animal domestique très-connu qu'on engraisse, & dont on sale la chair qui est d'un bon goût. Sa Femelle est appellée *Truye*, elle porte quinze ou seize petits Cochons d'une seule ventrée, mais il ne faut ne lui en laisser que huit ou neuf, afin qu'ils profitent davantage. Le mâle se nomme *Verrat*. Celui qu'on châtre pour engraisser, retient le nom de Cochon ou de Porc.

Qualité du Verrat, & de la Truye.

Sa tête doit être grosse, son groin long, ses oreilles grandes & pendantes, ses jambes courtes & grosses, en un mot, il doit avoir le corps gros & ramassé. Il faut que la Truye ait les mêmes qualitez, que son ventre soit large & ample, & que ses tetins soient longs.

Tems de faire soüer la Truye.

C'est depuis le commencement de Fevrier jusqu'à la mi-Mars ; car si on fait soüer la Truye en Mai ou en Juin, les petits Cochons qui naissent au mois de Septembre ou d'Octobre n'ont point le tems de se fortifier avant l'Hyver, ce qui fait qu'ils ne deviennent jamais beaux. La

Truye donne des petits deux fois par an, & les porte pendant cinq mois.

On aura soin de separer les Verrats d'avec les Truyes de peur qu'ils ne les blessent & ne les fassent avorter, ou qu'ils ne mangent les petits Cochons quand ils sont nez ; c'est pourquoi on ne les envoyera pas ensemble aux champs. On doit aussi ne jamais laisser manquer la mangeaille à la Truye, de crainte qu'elle ne mange elle-même ses petits.

Methode pour engraisser les Cochons.

Pour disposer la nature des Cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte. C'est ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera boüillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi lesquels on mêlera du petit lait, des laveures d'écuelles, & de l'eau, si cela ne sufit pas pour détremper sufisamment ce son, & ces choux; puis on laissera refroidir cette mangeaille jusqu'à-ce qu'on y puisse endurer la main.

Ce tems passé, on attache ces Cochons dans leur toit, d'où on ne les fait point sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras, & pour lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus soir & matin à pleine auge, que de l'eau, ou du petit lait, dans lequel on aura mis du son un peu épais, & qu'on aura fait boüillir, pour leur presenter, après qu'il aura été refroidi; on leur donnera un picotin d'orge boüillie, & autant d'avoine cruë, & pour le mieux, l'un & l'autre alternativement: huit jours se passeront encore ainsi, après quoi on leur donnera à manger du son boüilli tout épais, & tant que ces Cochons en laissent de reste,

Digitized by Google

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraisser, & quand on les juge propres à être tuez, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodez & salez.

Du tems de Châtrer les Cochons.

Tous ces soins ci-dessus seroient inutiles, si on ne prenoit celui de châtrer les Cochons qu'on veut engraisser, & qu'on destine pour être vendus.

Les Cochons, pour bien faire, doivent avoir six mois lors qu'on les châtre : il est vrai, que si l'on fait plutôt cette operation, la chair en est beaucoup plus délicate ; mais les Cochons n'en deviennent pas si beaux : ainsi qu'on choisisse toûjours cet âge. Le Printems ou l'Automne sont les deux Saisons les plus propres à cette incision ; car en Eté il est dangereux que la gangrene s'y mette, ou que le froid en Hyver n'offense tellement la playe, que les Cochons n'en viennent à mourir.

Avis particulier.

En quelque Pays qu'on puisse être, on ne se mettra point en peine des Cochons, par raport à la situation du lieu, à cause que ces Animaux se plaisent par tout.

Les Forêts néanmoins sont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des fruits sauvages dont elles sont remplies ; & les années que le gland y abonde, tous les soins ci-dessus pour les engraisser, deviennent inutiles ; cette nourriture étant sufisante pour leur faire prendre assez de graisse aux bois.



CHAPITRE III.

SECRET POUR FAIRE DES PATURAGES TROIS FOIS PLUS UTILES QUE CEUX QU'ON A ORDINAIREMENT.

POur augmenter les Pâturages l'Eté, & les Fourrages l'Hiver, & faire qu'un arpent de terre en donnera deux fois plus qu'à l'ordinaire, premierement il faut clorre les Pâturages d'Eté : si vous êtes en Païs, où la terre est liante, il faut élever des fossez : si la terre est seche, il faut y planter des hayes d'épines : si elle est humide & aquatique, il faut y planter des Saules.

Pour faire cela à peu de frais, & tirer de ces fossez, hayes d'épines, & des saules, plus de profit qu'il ne vous aura coûté, au lieu de faire les fossez, avec la pêle des Jardiniers seulement, suivant l'usage commun, servez-vous de la charruë pour remuer la terre, que deux hommes suivront, avec de grandes pêles de bois, ferrées par le bout, comme on a pour remuer le sel, qui jetteront la terre sur le fossé, où deux hommes la rangeront, & battront avec de gros pilons de bois, comme ont les Paveurs pour enfoncer les pavez, & les unir : & deux autres hommes par le déhors, avec des pêles de fer, comme celles des Jardiniers, tailleront le fossé, ou leveé, pour lui donner la bataison & la battront avec le dos de la pêle, pour lier la terre : ceux du mêtier m'entendent ; par ce moyen dix hommes en feront plus que cent, suivant l'usage

commun. On aura encore le plaisir de voir sa besogne bien-tôt faite, & de tirer le double en Pâturage. La seule charruë leve plus de terre en un jour, que ne feroient cent hommes.

Vous pouvez planter en ces fosses & levées, comme j'ai dit ailleurs, par dedans & par dehors, dés la racine de deux pieds en deux pieds, jusques à la couronne du fossé & la couronne aussi, deux pieds en deux pieds, en tout sens, de certains pommiers sauvages, dont les hommes ni les pourceaux ne sçauroient manger le fruit, tant il est amer, & qui néanmoins est excellent, quand il est gardé jusques à Noël, pour faire du cidre pour l'arriere saison, & du verjus dés le mois d'Octobre, qui sert à assaisonner les potages, naveaux & panez, qu'on fricasse pour les Ouvriers, avec un peu d'huile, ou de beurre, du sel & du poivre : qui est un ragoût pour eux. Lors que j'en usois de cette maniere, ils me venoient servir par préference à tous autres : outre qu'ils étoient tous payez exactement à la fin de la semaine, & par avance quand ils vouloient.

Outre cela encore la fleur de ces pommiers sauvages est plus belle, & plus odoriferante, que celle des autres pommiers : elle fournit une nourriture abondante, pendant la fleuraison aux mouches à miel. C'est une tapisserie, & un parfum, pour les Maisons de Campagne, dont les avenuës sont plantées de pommiers, comme sont celles du Comte de Pont-Briand entr'autres, en Bretagne, & du Château de la Meilleraye en Poitou. Il est à observer, qu'il faut planter en bataison, dans les fossez, & non pas à plat, afin que la pluye aille à la racine.

Les fossez plantez, & les levées durent beau-

coup plus que les autres : car les racines des Arbres lient la terre, & la soûtiennent : au lieu que quand la terre est nuë, le soleil, la pluie, & la gelée la mangent & l'éboulent.

Dans les terres qui ne sont point liantes, il faut y planter des hayes vives d'épine blanche, ou de noire : la blanche vaut mieux, vient plûtôt, dure plus, & donne plus de fleurs pour la nourriture des mouches à miel. Pour faire ces hayes à peu de frais, belles & agreables, labourez à la ligne avec la charruë deux pieds de large autour de la terre que vous voulez clorre, levez du premier coup de charruë toute la bonne terre, qui est toûjours au-dessus, & jettez-là d'un côté à la droite avec ces pêles de bois ferrées dont nous venons de parler : du second coup de charruë levez un pied de la mauvaise terre, & la jettez à la gauche. Si vous avez de vieux terrier proche, curures de vieux fossez, étangs, ou marais, mettez-en une couche dans le fonds de vôtre tranchée : si vous n'en avez pas, mettez-y la moitié de vôtre bonne terre, & couvrez de l'autre moitié la racine de vôtre plant. Vous acheverez de remplir vôtre tranchée de vôtre mauvaise terre, qui deviendra bonne, lorsqu'elle aura été exposée au soleil & imbibée de la pluie.

Vous planterez vôtre tranchée des deux côtez, en quinconce, à la ligne, & en bataison : les Jardiniers sçavent cela. Le tout est d'avoir de bon plant d'épines blanches pour avancer l'œuvre : pour l'avoir bon, il faut qu'il ait été semé en bonne terre. Si on n'en peut trouver dans le Païs, & qu'on n'aye pas la patience d'en semer, & d'attendre deux ans, il faut prendre de l'épine noire la plus grosse qu'on trouvera dans les bois

taillis, pourvû qu'elle puisse reprendre ; la planter courbée l'une sur l'autre, & plier l'Hyver d'après ses rejettons comme ceux de la blanche, jusques à ce qu'on l'ait conduite à la hauteur que l'on desire : on peut aussi la tondre comme le buis, ce qui est fort agréable à la vuë : cela est bon pour les Jardins enclos de ces hayes dans les lieux où la pierre est rare.

Pour la décoration des Jardins, vous pouvez encore tailler des fenêtres dans ces hayes d'épines, de distance en distance, & des colomnes, & autres figures, en forme de galerie, si vôtre Jardin principalement a par ce moyen une vûë agreable sur quelque beau lieu, prairies, ou rivieres, &c.

Pour achever la décoration de ces hayes, mettez-y des rosiers, de trois pieds en trois pieds, que vous entre-lasserez avec les épines : quand les épines sortiront de fleur, les roses y entreront : mêlez-en de primes & de tardives, vous aurez des fleurs quasi tout l'Eté, & dequoi faire abondance de l'eau rose, des sachets, & des conserves, dont on tire de l'argent.

Dans les Terres aquatiques, vous ferez des hayes de saules, ou autre bois blanc, vous les planterez à la ligne, il ne coûte rien de faire quelque chose d'agreable à la vûë : vous taillerez en pied de biche le bout que vous mettrez en terre, la saule reprendra sans racine, ces hayes n'ont pas besoin d'être doubles, vous l'entrelasserez comme on a dit cy-dessus, & la courberez en la plantant l'une sur l'autre : on pourra l'émonder de quatre ans, en quatre ans : les branchages serviront à brûler ou à faire divers outils : les rejettons d'une année de la blanche servent de ligature, comme l'osier.

L'ombre de ces hayes sert de parasol l'Eté au Bêtail, qui lui vaut mieux que le pâturage ; il en a plus de lait que s'il pâturoit, vous les voyez quitter l'herbe la plus tendre, pour se mettre au frais. L'Animal tout sot qu'on le croit, connoît fort bien ce qui lui est bon, & ne fait point d'excès, à la reserve du Singe, du Chien, & du Pourceau, d'où est venu le proverbe, qu'on ne fait point boire un Ane s'il n'a soif, à la honte de l'homme qui boit & mange souvent avec excez.

Les Pâturages étant separez, vous pourrez laisser meurir l'herbe tant & si peu que vous voudrez. Si l'herbe est trop tendre, elle est plutôt mangée, comme le pain chaud, & profite moins : elle procure le cours de ventre au Bêtail, dont le lait est alors moins succulent, & donne moins de beurre : si l'herbe est trop meure, elle a peu de suc, dégoûte le Bêtail, comme le pain trop vieux & trop dur dégoûte les Hommes. Elle diminuë le lait & le beurre des Animaux.

Vous ferez coucher l'Eté vôtre Bêtail dehors, la fraicheur vaut pâturage. Sa fiente & ses urines engraissent la terre, & fait pousser l'herbe. Le gardien aura la tête d'un petit rateau de bois, avec quoi il éparpillera par le champ la fiente des Brebis, Vaches & Chevaux ; car l'herbe qui croît à l'entour, quand elle n'est pas éparpillée, est haute & grossiere, le Bêtail la foule aux pieds, & ne pâture pas, ce qui est autant de perdu.

Après les Vaches faites paître le même champ aux Brebis, elles aiment l'herbe courte, faites-les parquer au même lieu la nuit, leurs crottes & leurs urines engraissent encore plus que celles des Vaches.

Si vous avez la commodité de l'eau, faites de petits reservoirs, ramassez-y l'eau tout le jour

& toute la nuit, & le ſoir en Eté levez l'écluſe & arroſez le champ achevé de pâturer, par ce moyen un arpent de terre ſous Pâturage vaudra mieux que deux en Prez pour faucher.



CHAPITRE IV.

Methode pour conserver les Bleds, et les garentir des Insectes, Rats et autres Animaux.

Le moyen de bien garder les Bleds, eſt d'abord d'avoir des bons greniers, bien expoſez & netoyez de toutes ſortes d'ordures. Le Bled, comme on ſçait, eſt ſujet à ſe corrompre; c'eſt pourquoi, il faut toûjours prendre garde qu'il ſoit ſec, lors qu'on le porte au grenier, & de cette corruption naiſſent des Charençons, des Couſons, & autres Inſectes, qui le détruiſent entierement.

Et au cas que ce malheur ſoit arrivé, vous y remedierez en portant des Poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits Animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, ſans vouloir prendre un ſeul grain de Bled.

Prenez de la ſaumure de Porc, faites-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Bled, qui ſera attaqué des Charençons, Hannetons, ou des Couſons, & vous verrez bien-tôt ces Inſectes y courir comme à un apas qui les attire, & c'eſt auſſi pour lors que vous pourez facilement les exterminer.

On garentit le Bled des Insectes qui le perdent entierement, en mélant parmi, du millet en grande quantité, qu'on separe facilement de ce Bled avec un crible, lors qu'on s'en veut défaire ; & la raison qu'on donne de l'effet que produit ce millet dans ce Bled, est à cause, dit-on, de sa froideur naturelle, qui empêche que le Bled entassé ne s'échauffe, & ne se corrompe.

On empêche encore que le Bled ne se corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la pêle, dans une autre place que celle où on le prend : ce soin qu'on se donne, le nétoye de la poussiere à laquelle il est sujet, & on fait ensorte par ce moyen qu'il n'amasse aucun mauvais goût.

Secret pour empêcher que la Calandre ou Chatespeleuses ne rongent le Froment, & pour empêcher que les Rats ne lui nuisent.

Faites de la bouë de la lie d'huile, ajoûtez-y un peu de paille, faites-le sécher, & paîtrissez-les, puis enduisez tout vôtre grenier de cette bouë épaisse, & tout ce que vous aurez luté, arrosez-le de lie d'huile quand il sera sec, mettez-y du Froment qui ne soit point échaufé, & ces Insectes n'en approcheront pas.

Remarques sur le Bled, qu'il se peut conserver longtems.

Lorsque la Citadelle de Metz fut bâtie, après le siege que cette Ville souffrit sous Henri II. les mouvemens qui arriverent sous Henri III. obligerent le Duc d'Epernon à faire dans la Citadelle des provisions de grains. Mais la garnison de

la Citadelle voulant ménager ses Magasins, ne laissoit pas de se fournir à la Ville, si bien qu'à la longue, soit par oubli, soit autrement, le Magasin s'est toûjours conservé dans son entier jusqu'en 1707. qu'on l'ouvrit, c'est-à-dire, après 132. ans; car par hazard la date s'est trouvée marquée sur le Bled même. On en fit du pain qui fut trouvé bon. Le Roi, le Dauphin, & plusieurs Maréchaux de France en mangerent en passant par là.

Pour conserver le Bled, il faut le bien secher & le tenir net; le grenier dans lequel on le transporte, doit avoir ses ouvertures au Septentrion ou à l'Orient, il doit y avoir au haut des greniers des soûpiraux, & il faut bien se donner de garde de les lambrisser; il faut faire une clôture aux fenêtres pour mettre le Grain à couvert des Chats, des Foüines, des Oiseaux, &c. Il faut avoir soin de les travailler de quinze en quinze jours tout au moins les six premiers mois; dans la suite il sufit de le cribler simplement tous les mois, après deux années il n'y a plus rien à craindre, que de l'air & de l'humidité étrangere.

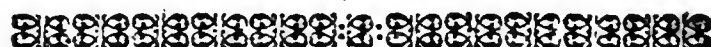
Une des choses qui contribuë le plus à la conservation du Bled, c'est la croûte qui se forme sur toute la superficie de la couche de l'épaisseur d'un doigt & demi, celui qui a aporté du Bled de Metz a assûré qu'il s'étoit promené sur le tas sans que la croûte eût obéï.

Monsieur l'Abbé de Louvois en passant à Sedan, vit un Magasin qui étoit placé dans un soûterrain taillé dans le roc, & assez humide, il y avoit dedans un tas de Bled très-considerable qui y étoit depuis cent & dix ans; ce tas étoit revêtu d'une forte croûte dure, & de l'épaisseur d'un pied, formée de la germination des grains exterieurs

Digitized by Google

exterieurs de la ſuperficie. Sous cette croûte ſe trouva un Bled d'un grain aſſez gros, beau & bon, & l'on en fit du Pain qui ſe trouva excellent. Cette croûte étoit ſuffiſante pour empêcher l'humidité de penetrer le tas, & le défendoit des approches de l'air, qui eſt le deſtructeur de toutes choſes.

A Châlons ſur Saone il y a des greniers publics dans leſquels on conſerve des grains trente ou quarante ans. Voici de quelle maniere ils s'y prennent, ils choiſiſſent le Bled le plus beau, & du meilleur crû qu'il eſt poſſible; & après l'avoir travaillé, ils en font un tas auſſi gros que le plancher le peut porter; ils mettent enſuite de la chaux vive en poudre très-fine, ils en ſaupoudrent tout le tas également juſqu'à ce qu'il y en ait environ trois poûces de haut, puis avec des arroſoirs on humecte cette chaux, laquelle faiſant une forte liaiſon avec le bled, forme une croûte, les grains de la ſuperficie germent & pouſſent une tige d'environ un pied & demi de haut, à laquelle on ne touche point, l'Hyver vient & elle perit, & on n'y touche point à moins que la neceſſité ne preſſe les habitans ; alors on ouvre cette croûte, & on trouve le Bled auſſi beau que s'il n'avoit que deux ans.



Moyens de conſerver la Farine ſans ſe gâter.

LOrſqu'on voudra faire moudre du Bled pour avoir de la Farine de garde, on choiſira celui qui ſera le plus ſec.

Cette farine étant ainſi moulue, on la mettra dans une huche, ou dans des vaiſſeaux, & la

lieu où on les posera, doit être sec. Sur tout il faut avoir soin que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermez, de crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque chose de mal propre. Si c'est en Eté qu'on veuille conserver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui soit frais. Si c'est en Hyver, la boulangerie suffira pour le garder. Enfin, il sera bon de la remuer quelquefois, afin qui l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Pour la garder longtems, il faut jetter parmi la farine des torches de pin grasses broyées. Les autres broyent du cumin & du sel en égales portions, & en font de masses seches, qu'ils mettent dans la farine.



Comment faire du Pain qui se peut garder quarante ans.

MOnsieur Bertholin, Medecin Danois, raporte qu'en certains païs de la Norwegue, on fait une sorte de Pain qui se garde jusqu'à quarante ans; & c'est, dit-il, une commodité; car quand un homme de ce Païs-là a une fois gagné dequoi se faire du Pain, il en cuit pour toute sa vie, & après cela, il passe le reste de ses jours en repos, sans craindre la famine. Ce Pain est fait de farine d'Orge & d'Avoine qu'on pêtrit ensemble, & qu'on fait cuire entre deux cailloux creux : il est presqu'insipide au goût; plus ce Pain est vieux, plus il est agréable, de sorte qu'en

ce Païs-là l'on est aussi friand de pain dur, qu'ailleurs on aime le pain tendre. Aussi a-t'on soin d'en garder très-longtems pour les festins, & ce n'est point une chose extraordinaire, qu'au festin qui se fait à la naissance d'un enfant, on mange du pain qui a été cuit à la naissance du grand-pere : mais on n'est pas assez heureux de trouver par tout de quoi faire ce Pain ; car en quelques endroits on ne trouve ni Orge, ni Avoine : on est contraint en ces endroits-là de broyer de l'écorce de Sapin, & d'en faire une autre sorte de Pain qui se conserve aussi longtems : en d'autres lieux on fait du Pain de Gland.



CHAPITRE V.

SECRETS POUR PRESERVER LES PREZ, JARDINS, ET MAISONS, DES ANIMAUX ET INSECTES QUI LEUR NUISENT.

Pour preserver les Prez & Jardins des Taupes, & pour les empoisonner.

POur empoisonner les Taupes il faut avoir un Poireau (herbe potagere assez connuë) en ôter le verd, jetter de l'Arsenic en poudre sur le blanc, l'enfoüir dans le trou de la Taupe le plus fraîchement fait; les Taupes sont fort friandes de ce mets.

Ou bien mettez dans les trous que la Taupe aura fait nouvellement un grain de Lupin, qu'on apelle Poisloup en Dauphiné, les Taupes peri-

ront infailliblement, & il n'y en paroîtra plus de plusieurs années.

Vous pouvez faire aussi un fagot de chanvre vert, & mettés-le dans une fosse de deux ou trois pieds de profondeur, que vous couvrirez de terre, & en se pulverisant, il donnera une telle puanteur qu'elle fera mourir ou chasser les Taupes qui y seront.

Si vous voulez prendre les Taupes, il faut mettre un pourreau ou oignon au-devant de leur trou, car elles sortiront incontinent dehors comme étourdies.

Albert dit, que pour faire assembler les Taupes, il en faut mettre une dans un pot de terre, avec de la poudre de souffre allumé, elle apelle les autres à son secours, par une voix & cri pitoyable.

J'en ai vû qui avoient des Taupes vives qui les mettoient dans les trous où les Taupes foüillent, quand celles de dedans sentent cette étrangere, elles viennent pour la battre, on les entend, & quand elles sont aux prises, vous tirez celle que vous avez à la main, qui ne quitte point l'autre qu'elle tient.

Il y en a qui se servent d'une taupiere, petite trappe ou petite machine à prendre les Taupes. C'est un bâton creux, avec une petite soupape de fer au milieu qui obéït & s'éleve à l'entrée de la Taupe, qui s'abaisse & ferme quand elle est dedans : on la met au trou où les Taupes foüillent.

Des autres, qui pour chasser ces Animaux de quelque endroit où on les voit fort obstinez, font une petite enceinte de bois de Sureau, qu'ils fichent dans la terre à un demi-pied de profondeur.

Le plus sur est de les guéter le matin & le soir

quand elles travaillent à faire des buttereaux ou taupinieres, & de les enlever adroitement avec la bêche. Si vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans un pot à beurre ; car l'on tient que par leur petit cri elles appellent les autres, qui venant par la trace déja faite, ne manquent point à se laisser tomber dans le pot.



Secrets pour faire mourir les Rats & les Souris.

1. CElui qui a un Epicier ou un Apotiquaire pour ami, pourra avoir de l'arsenic en poudre, en mettre sur du fromage blanc ou autre, sur du beurre, & mettre ceci dans un lieu où les Chats & les Chiens ne puissent aller, on peut s'assurer qu'ils en mangeront & creveront.

2. Mettez de l'eau dans un chauderon d'airain, couvrez cette eau de glu de bled, ou de la poussiére du blé après qu'il a été vanné, les Rats & les Souris s'y jetteront pour y chercher & manger du blé, & ils s'y noyeront quelque gros qu'ils soient.

3. Sur un chauderon rempli d'eau mettez un bâton plat, & sur le milieu de ce bâton mettez du lard, du pain, des noix attachez avec du fil, les Rats & Souris y voudront aller, aussi-tôt le bâton tournera, ils tomberont dans l'eau & se noyeront.

4. Mettez de l'eau dans une écuelle, s'ils rongent les livres & les papiers, & ils n'y feront aucun mal.

5. Il faut prendre de l'ellebore & le mêler avec de la pâte de farine d'orge, ou de la semence de

Digitized by Google

concombre ſauvage, avec ellebore noir & colloquinte, incorporez avec griotes.

6. Si vous mettez dans les trous où ils ſe tiennent des cendres de chêne, ceux qui ſeront encendrez, deviendront galeux, & mourront.

7. Si vous mêlez de la limaille de fer avec du levain & le mettez au lieu où il y en a quantité, en ayant ſeulement goûté, ils mourront.

Pour chaſſer les Rats & les Souris de la Maiſon.

1. Prenez de la corne du pied des Mulets ou des Anes, fermez les fenêtres de la Maiſon, mettez ſur un rechaud de feu ces cornes du pied après qu'il a été ſerré, & parfumé.

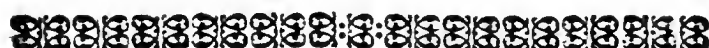
2. On les chaſſera encore des Maiſons ſi on prend de la vervene, ſi on la detrempe dans l'eau, l'y faiſant infuſer 24. heures, & ſi on en arroſé la Maiſon.

3. Que ſi l'on fait parfum avec coupe-roſe, origan, ache & nielle, ils s'enfuiront.

Secrets pour aſſembler les Rats.

1. Verſez de la lie d'huile dans un baſſin d'airain, & mettez-le la nuit au milieu de la Maiſon, par ce moyen on dit que tous les Rats, même ceux des Maiſons voiſines s'aſſembleront.

2. Il n'y a qu'avoir deux Rats vifs, & puis les ayant jetté en un grand vaiſſeau de terre, mettez-le ſur un feu fait de bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer vous verrez tous les Rats prochains accourir au cri de ceux qui ſont enfermez, & ſe jetter dans le feu comme s'ils venoient à l'aide des priſonniers. Ceci doit être attribué à la fumée du frêne.



Observations sur la Belette ou Fouïne.

LA Belette eſt un petit Animal, qui a le muſeau étroit, la queuë courte, le dos & les côtez roux avec le goſier blanc.

La Belette vit de Taupes, de Souris, & avale les œufs de Pigeons dans les Colombiers. Elle eſt ſi carnaciere, qu'elle tueroit dans une ſeule nuit toutes les Poules d'un poulaillier. Elle hait le Corbeau, la Corneille : Elle ſe bat contre les Chats & les Serpens.

Il y en a de deux ſortes, l'une qui eſt domeſtique, & l'autre qui eſt ſauvage. La Belette domeſtique mange les Pigeons & pluſieurs autres Animaux, elle ſe loge dans les greniers. La ſauvage ſe retire dans les cavernes, dans les fentes des pierres, elle ſe nourrit de Rats, de Taupes, & de Chauve-ſouris. Sa fiente a quelquefois une odeur de muſc.

Secret pour faire mourir les Belettes & les Renards.

Il faut avoir une pomme ou une poire bien meure, que vous fendrez par le milieu, vous la ſaupoudrerez avec de la poudre bien fine de la noix vomique, après vous la rejoindrez & la mettrez vers le poulailler ; ces Animaux rencontrant cette nourriture en leur chemin, ne manqueront pas d'en manger & s'empoiſonneront.

Secret pour chasser les Mouches de la Maison, Araignées, Scorpions, & semblables Animaux.

ALlumez dans la chambre des Plumes de Hupes, autant que vous voudrez, pour qu'elles en sentent la fumée; car il est certain que toutes celles qui sentiront cette fumée, s'enfuiront & n'y retourneront plus.

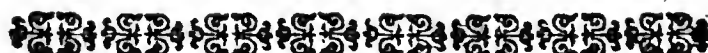
Ou bien si vous aimez mieux mettre du Candisi ou herbe aux foulons, & de l'opium ou larme de pavot parmi la chaux, puis blanchir la maison, les Mouches n'y entreront plus.

Vous pouvez mettre aussi de l'ellebore avec de l'orpin dans du lait, & en arroser le lieu occupé par les Mouches, vous les chasserez toutes, ou les tuerez; ce que fait aussi l'alun broyé avec l'origan & le lait; & tout ce que vous frotterez avec ce mélange, ne sera point atteint de Mouches.

On peut aussi prendre telle quantité que l'on voudra de feüilles de citroüille, ou de courges, & les piler pour en exprimer le jus, pour laver les murailles, ou ce que l'on voudra preserver des Mouches, elles n'en approcheront pas. On peut en frotter les cuisses & le ventre des Chevaux.

Autre Secret pour faire que les Mouches ne tourmentent pas les Bœufs.

Frottez les Bœufs avec des bayes de laurier, cuites dans l'huile, ils ne seront point tourmentés des Mouches; comme aussi si vous les engraissez avec de la graisse de Lion.



CHAPITRE VI.

REMARQUES SUR LES FONTAINES.

Secret pour trouver des Sources d'Eau.

SI l'on eſt voiſin de quelque Montagne ou côteau, l'on eſt preſque ſûr d'y trouver des Sources, à moins que ce ne ſoit un Pays ſec & ſabloneux : on examinera premierement les herbes qui couvrent la terre, ſi ce ſont des Roſeaux, Creſſons, Baumes ſauvages, Vitex, Argentines, Joncs, & autres herbes aquatiques ; ce ſera une marque aſſurée qu'il y a de l'eau dans ces endroits, pourveu que ces herbes y croiſſent d'elles-mêmes, & qu'elles ſoient d'un beau verd foncé. Vous pouvez encore conſulter la couleur de la terre ; car ſi elle paroît verdâtre ou blanchâtre, comme ſont les terres glaiſeuſes, il y aura aſſurément de l'eau.

On peut encore connoître les Sources cachées en ſe couchant avant le lever du Soleil, le ventre contre terre, ayant le menton appuyé, & regardant le long de la campagne ; ſi l'on voit en quelque endroit une vapeur humide s'élever en ondoyant, on pourra y faire foüiller.

D'autres diſent, que des nuées de petites Mouches, qui volent contre terre à un même endroit, ſont des ſignes certains qu'il y a de l'eau, ou bien qu'on n'a qu'à enfoncer de longues terieres de fer, qui étant retirées, font juger de ce qui eſt compris ſous la terre.

On obſervera que les endroits où ſeront ces herbes, & où l'on verra s'élever des vapeurs, ne ſoient point humides dans leur ſuperficie, comme ſeroit un marais : car il ſeroit inutile d'y faire foüiller, ces eaux ne provenant point de ſources, & n'étant que des amas de pluies & de neiges fonduës.

On a été fort longtems trompé par certaines gens, qui pretendoient trouver des eaux, par le moien d'une baguette de coudrier appellée *divinatoire*, qui étoit une grande abſurdité ; cependant elle a eu & a encore des Sectateurs, mais en petit nombre.

On fait ordinairement la recherche des eaux dans les mois d'Août, Septembre & Octobre, à cauſe qu'en ce tems la terre étant déchargée de toutes ſes humiditez, eſt plus ſéche, & que toute l'eau qui s'y trouve, ſe peut appeller Source.

Suppoſons que vous ayez trouvé de l'eau en pluſieurs endroits d'une montagne, faites faire des Puits de diſtance en diſtance, tant pour connoître la quantité d'eau que pour en ſçavoir la profondeur juſqu'au lit de glaiſe, ou de tuf qui la retient, il ne faut jamais percer ce lit, de crainte de perdre la ſource. Cherchez toûjours les endroits les plus élevez, afin de prendre la ſource dans ſon origine, & que les eaux venant de plus haut, s'élevent davantage dans les Jardins. Faites faire une communication d'un puits à l'autre par des pierrées, & choiſiſſant un endroit de terre un peu plat, vous y raſſemblerez toutes ces eaux dans un reſervoir, d'où vous les conduirez par des tuyaux, aux places deſtinées pour les Fontaines & jets d'eau.

Secret pour avoir des Eaux & des Fontaines naturelles, très-bonnes pour les Hommes & les Bestiaux, dans les lieux où il n'y a ni Source, ni Puits, ni Ruisseau, ni Citerne.

POur faire des Fontaines dont l'eau est excellente, & même meilleure que celle des Sources naturelles, qui sont quelquefois alterées par des mineraux qu'elles rencontrent dans leur passage, ou d'autres matiéres, comme l'on voit dans les Villes à la proximité de quelques immondices, il n'y a qu'à imiter la nature, & qu'à considerer la situation de la Maison de Campagne, auprès de laquelle on veut avoir quelque Fontaine ou quelque reservoir d'eau ; car il est certain que les Sources naturelles ne viennent que des eaux de pluie, qui se rassemblent dans certains receptacles qu'elles rencontrent. Voici comment vous pourrez faire une Fontaine qui ne tarita point. Si vôtre Maison est au pied d'une montagne, vous prendrez garde que l'eau qui tombe ne se perde point par quelque trou ou fente de la montagne, vous pourrez ramasser une grande quantité d'eau, & la faire décendre au pied de vôtre Maison. Prenez garde qu'il n'y ait quelque ouverture par où vôtre eau se puisse perdre, & s'il y en a, fermez-là de pierre & de terre, & puis faites en sorte qu'elle ne s'écoule ni à droit ni à gauche, afin qu'elle aille dans le lieu destiné pour recevoir les eaux des pluies, & ayant fait comme une chaussée en toute la circonference, faites massonner les pierres du premier reservoir sans mortier, afin que les eaux puissent passer jusques au second, ou bien faites faire quelque grille d'airain, ou une platine per-

cée de petits trous, afin qu'il ne passe rien que l'eau. Ainsi quand elle aura passé au travers du sable & par le premier reservoir, elle sera bien afinée quand elle se rendra au second & au bas de ce reservoir, parce que le premier reservoir sera grand, & découvert, comme un étang. Il faudra faire un troisiéme degré plus bas que les deux autres, duquel sortiront les eaux pour l'usage de la maison ; si vous voulez enrichir la face du reservoir du côté que l'on tirera l'eau; vous pourrez mettre telle beauté qu'il vous semblera, soit en façon de roc ou autrement, & vous pourrez planter des arbres à droit & à gauche, que vous ferez courber en forme de tonne ou de cabinet pour donner quelque beauté à vôtre Fontaine.

Que si la Maison est un Château entouré de fossez, vous pourrez y conduire cette eau par des tuyaux, comme on fait à Lyon, à Paris & en plusieurs autres lieux, où on la fait passer au travers des fossez par le moyen de certaines piéces de bois qui sont creuses pour cet effet. Elles sont couvertes par-dessus, & on met un tuyau de plomb dans l'endroit où l'eau de ces Fontaines passe.






CHAPITRE VII.

TRAITE' DES LIQUEURS.

COmme il y a plusieurs sortes de Liqueurs, nous allons donner la maniere d'en composer quelques-unes, qui sont curieuses & utiles, pour le Ménage de la Ville & des Champs, dont on n'a pas encore parlé dans ce Livre.

Liqueur qui donne le goût du Vin à toutes sortes de Liqueurs.

Prenez des fleurs d'orvalle quelques livres, de la lie de vin ce qu'il en faudra pour humecter les fleurs, grossierement pilées, laissez-les macerer quatre jours, puis distilez & rectifiez trois fois sur d'autres fleurs; on en met quelques goutes, même dans de l'eau, ou dans quelques autres Liqueurs, auxquelles elles donnent le goût de muscat au Vin.

Liqueur qui sera aussi bonne, ou même meilleure, que du Vin blanc, & dont une cuve sera autant de profit que trois cuves de Vin blanc.

Prenez de bons raisins blancs, égrainez-les & mettez-les dans une cuve de vin qui tienne un muid, mesure de Paris, environ 200. pesant de ces grains de raisins, & sur ces grains jettez de la poudre de canelle, de girofle, de muscade, de poivre long & de gingembre, de chacun une

once, & trois onces de graine de moutarde. Après cela, rempliſſez vôtre cuve de moût fait des mêmes raiſins blancs, & tout fraîchement foulez; il faut laiſſer un bon demi-pied de vuide à cette cuve, c'eſt-à-dire, qu'il faut remplir à un pied près. Bouchez le bondon ou trou de vôtre cuve avec du papier moüillé, qui ſoit un peu taillé au milieu, en forme de C. afin que les eſprits du vin s'exhalent le moins que faire ſe pourra en boüillant. Lors qu'il aura ceſſé de boüillir, & qu'il ſera repoſé, vous en pourrez tirer, & en boire, en le rempliſſant toûjours de bonne eau claire & nette à meſure que vous tirerez du vin, c'eſt-à-dire, lorſque le vin a fini de boüillir, & qu'il eſt bien repoſé.

Il faut avoir une canne qui paſſe au travers de la cuve, & qui ſoit pointuë par le bout, afin qu'elle puiſſe aller juſqu'au fond, & paſſer au traver des grains qui y ſont. Il faut que cette canne ſoit percée de diſtance en diſtance avec des petits trous faits avec un vilebroquin, afin que l'eau qu'on y jettera puiſſe ſortir par ces petits trous, & ſe mêler avec le vin. Il faut boucher le bout d'en-bas de cette canne, qui eſt le plus petit, & qui doit être pointu avec un bouchon ou petite cheville de bois de noiſette, & il faut que le haut bout de la canne, qui eſt auprès de la bonde de la cuve, ſoit bien bouché avec de la toile, de la pâte, ou du papier, & que ſon trou ſe bouche enſuite avec un bouchon de liege, ou autre choſe, & qu'enfin l'air ne puiſſe pas entrer dans la cuve. C'eſt par cette canne avec un entonnoir que vous y mettrez de l'eau à proportion du vin que vous en tirerez. Cette canne doit être des plus groſſes & percée de l'un à l'autre. On ſe ſert de cette canne, afin qu'en met-

tant de l'eau dans la cuve elle ne le trouble point; & aussi afin que ladite eau penetre par tout dans la cuve, & se mêle bien avec le vin en sortant par tous ces petits trous.

Il faut observer, que lorsque vous mettrez de l'eau au lieu du vin, il faut après être vingt-quatre heures au moins sans en tirer, pour donner le tems au vin de changer la nature de l'eau. Il faut aussi observer de n'en tirer tout au plus que la centiéme partie à la fois, afin qu'on n'affoiblisse pas tout à coup le vin. On n'en tirera à la fois que la quantité ci-dessus prescrite, & on n'y mettra que la même quantité d'eau & même un peu moins, & donnant le tems au vin d'absorber, d'alterer, & de changer la moindre quantité d'eau, le vin entretiendra toûjours sa vertu, il sera même plus puissant à cause de la composition des grains & poudres aromatiques qu'on a mis dans la cuve : lorsque vous connoîtrez que vôtre vin commence à amolir, c'est-à-dire, qu'il n'est plus si fort, il faut le boire & n'y remettre plus d'eau.

Secret pour faire de l'Hydromel vineux simple.

PRenez vers l'Equinoxe du Printems vingt livres d'Eau de pluys, & quatre livres de bon Miel de Narbonne, ou du plus blanc que vous pourrez trouver; faites-le boüillir doucement ensemble, les écumant de tems en tems jusques à la diminution de la troisiéme partie, ou jusques à ce qu'un œuf plongé dans cette Liqueur, la surnage; retirez alors la bassine de dessus le feu, & après avoir laissé rasseoir la Liqueur, versez tout ce qu'il y aura de plus clair dans un petit tonneau de mesure, que vous exposerez au So-

leil, ou bien vous le tiendrez dans quelque lieu chaud pendant quarante jours, ou plutôt jusques à ce que tous les boüillons de la fermentation soient passez, alors vous remplirez le tonneau avec d'autre Hydromel ou avec du Vin d'Espagne ; puis l'ayant bouché exactement, on le logera à la cave, ou en quelque autre lieu, & on ne le mettra en perce que deux ou trois mois après, par ce moyen on aura un Hydromel d'un goût approchant de celui de la Malvoisie, qui étant debarassé de ses parties terrestres, & exalté par la fermentation, donnera dans la distilation un esprit inflammable comme celui du Vin.

Cet Hydromel est un aliment medicamenteux autant utile qu'agréable, il réjoüit & fortifie toutes les parties nobles, il est de bonne nourriture, il peut être usité de ceux qui se portent bien, & de ceux qui sont malades.

Autre Secret pour faire de l'Hydromel plus excellent.

METtez boüillir sur un feu moderé environ vingt pintes d'eau de pluye, (faisant environ onze pots d'ici) ou à son défaut autant d'eau commune bien pure dans une grande poële de cuivre étammée en-dedans, & dont la capacité soit telle que l'eau n'en remplisse que les deux tiers ; dilayez dans cette eau boüillante cinq ou six livres de Miel nouveau le plus pur que vous pourrez trouver comme est celui de Narbonne ; faites-le cuire, l'écumant souvent jusques à ce que la liqueur ait acquis assez de consistance pour soûtenir un œuf frais sans tomber au fond, pendant cette operation, vous ferez boüillir à part dans un pot de terre vernissé demie livre de Raisins

fins de Damas coupez en deux avec quatre pintes d'eau, jusques à la diminution de la moitié de la liqueur ; puis l'ayant passée par un linge blanc en pressant un peu les Raisins, vous la verserez dans la grande poële avec l'autre liqueur, & laissant encore le tout sur le feu, vous y enfoncerez une rôtie de pain trempée dans de la leveure de bierre, après quoi l'ayant écumé de nouveau, vous la tirerez du feu & la laisserez réposer jusques au clair que vous separerez de son sediment, pour la verser dans un baril de bois de chêne sur une once de sel de tartre bien pur & bien blanc dissout dans un verre d'esprit de vin, tant que ce baril soit plein ; vous l'exposerez ensuite débouché sur des tuiles à la chaleur du midi en Eté, ou sur le four d'un boulanger en Hyver, tant que la Liqueur ne boüillant plus elle ne jette plus d'écume. Alors l'ayant rempli de la même Liqueur claire, vous boucherez exactement ce baril, & vous le mettrez à la cave pour le percer deux ou trois mois après. Que si l'on souhaite que cet Hydromel ait quelque odeur aromatique, vous mettrez cinq ou six gouttes d'essence de Canelle dans l'esprit de Vin qui sert à dissoudre le sel de Tartre, ou bien vous y mettrez infuser des zestes de Citron, ou bien des Fraises ou Framboises, selon vôtre goût, observant de passer cet esprit, & d'en separer les fruits incontinent après l'infusion avant que d'y faire dissoudre le sel de Tartre, & par ce moyen vous aurez un Hydromel vineux, d'un goût & d'une odeur très-agréable, que l'experience a fait connoître avoir les proprietez suivantes.

Cette Liqueur étant prise à l'ordinaire au lieu de Vin, fortifie l'estomach, aide à la digestion, principalement en ceux qui ont l'estomach chaud,

purifie le sang, conserve l'embonpoint, fait cesser les douleurs de tête, abaisse les vapeurs, guerit la Ptisie, l'Astme, & toutes les autres maladies des poulmons, leve les obstructions du bas ventre, & conserve tous les viscères dans une si bonne constitution, que son usage fait joüir longtems d'une parfaite santé & d'une vie longue & tranquile.

Maniere de faire de bon Hypocras.

POur faire de bon Hypocras, il faut prendre pour quatre pintes de Vin une livre de bon sucre fin, deux onces de bonne canelle concassée grossierement, une once de graine de paradis, autant de cardamomum, & deux grains d'ambre-gris du plus exquis, broyez au mortier avec du sucre candi; vous ferez de toutes ces drogues un sirop clair, que vous purifierez en le passant deux ou trois fois à l'étamine; vous mélangerez ce sirop avec quatre pintes d'excellent vin, & vous aurez le meilleur Hypocras, que l'on puisse boire.

Maniere de faire de Limonade.

SUr une pinte d'eau, mettez trois jus de citron, sept ou huit leches, & si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de sucre, ou tout au plus cinq onces: lorsque le sucre est fondu & le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.





CHAPITRE VIII.

PLUSIEURS SECRETS TANT UTILES QU'AGREABLES.

Secret pour rendre la chair de toutes sortes de Volaille, & même des Animaux à quatre pieds, medecinale ; de sorte qu'elles purgent les corps de toutes superfluitez doucement, & sans douleur de tête ni autre mal.

POur faire que la chair des Poules soit laxative, il faut faire cuire les medicamens laxatifs, comme sont d'ellebore, la scamonée, l'agaric, le thitimale & semblables, avec du froment & de l'orge ; si vous nourrissez quelque tems les Poules de ces grains, après avoir été sechez, ou quelques autres Oiseaux semblables, leur chair mangée purgera tout doucement, & ne sera pas de mauvais goût. Cela peut être pratiqué non-seulement à l'égard des Poules, Chapons, Perdrix, Faisans & autres Oiseaux semblables ; mais aussi à l'égard des autres Animaux à quatre pieds, comme sont les Chevreaux, Agneaux, Levrauts, Cochons, & autres semblables, les nourrissant dans la maison de quelque viande laxative ; car je ne parle pas des sauvages, mais de ceux que l'on a nourri, ou que l'on veut nourrir en sa maison.

La racine d'ellebore cuite dans l'eau, la rend medecinale & laxative ; que si on fait tremper dans cette eau de la miette de pain ou du fro-

ment, & qu'on en nourrisse quelque tems des Poules, ce pain ou froment étant converti en sang après que la Poule les a mangé, & que là-dessus on les tuë & mange, il ne faut point douter qu'elle n'aye attiré la vertu laxative de l'ellebore, & qu'elle n'en retienne encore quelque chose, quoi qu'il soit survenu beaucoup de changement : cela étant, il ne faut pas douter que l'ellebore, ou sa substance, ne soit transferée en ces viandes.

Il y en a plusieurs, qui ayant plumé les gros Oiseaux, & écorché les autres Animaux, & ayant ôté les entrailles aux uns & aux autres, les remplissent & farcissent de drogues laxatives, comme de rhubarbe, d'agaric, de feüilles de sené, de semence de carthame, de racines de polipode, d'épithime & semblables : à sçavoir, de l'un seulement, ou de deux ou plusieurs ensemble, y ajoûtant un peu de canelle, de semence d'anis, de fenoüil, mêmes des herbes convenables à la partie malade, & ayant mis cela dans le ventre de l'Animal, il faut ensuite fermer le trou par où ils ont mis les drogues, & le font rôtir à petit feu; & par ce moyen la chair étant imbuë de la vapeur qui s'éleve de ces choses en cuisant, elle est renduë medecinale & laxative. D'autres ayant rempli le ventre de l'Oiseau de ce mélange, le font cuire dans quelque boüillon gras, puis usent de ce boüillon qui est laxatif; ensemble aussi de la chair, & ainsi ils purgent le corps de toutes humeurs superfluës.



Secret pour avoir des Raisins dont le Vin sera medecinal.

IL faut choisir en la saison des sarmans de Vignes bien nourris, & de bonne sorte, & les mettre dans quelque vaisseau à demi plein de ces décoctions & brevages laxatifs, ou de quelques liqueurs medecinales preparées par une longue infusion d'herbes laxatives. Cela fait, on met de la terre parmi, & on les cultive longtems de cette maniere jusqu'à-ce que les bourgeons du sarment commencent à pousser, & alors on les plante en lieu propre, comme on fait aussi les autres Vignes, prenant toûjours bien garde qu'en les traitant rudement, les bourgeons ne soient endommagez, ou qu'on ne les fasse tomber. Les Raisins qu'une telle Vigne produira après, purgeront la même humeur qu'eusse fait la liqueur ou infusion dont on les a arrosez & abreuvez. Ce que fera aussi le Vin qu'on en tirera.

Secret pour avoir du Vin qui aura la vertu de faire dormir.

SI vous voulez avoir du Vin qui aura la vertu de faire dormir, vous n'avez qu'à verser de la décoction de ces drogues, qui ont cette vertu, sur la racine; ou bien qu'on enterre au pied du sep & parmi les racines, ces plantes, ou qu'on les plante seulement auprès & autour du sep, le Vin fera dormir à tous ceux qui en boivent.

On pourra faire le même, si, comme nous l'avons dit, à l'égard des Arbres, on perce un sep choisi avec une tariere, ou virebroquin, ou autre instrument, & qu'on mette dedans le medicament que vous aurez choisi.

Secret pour avoir des Raisins dont le Vin resistera aux Venins.

SI vous mettez de la Thériaque ou Mitridat, ou quelqu'autre contre-poison, dans le trou du sep, ôtant la mouëlle s'il est necessaire ; ou bien si vous arrosez & abrevez le sep de quelque liqueur dans laquelle ces choses soient détrempées, ou quelques medicamens simples, resistant aux poisons, soient infusez ; vous aurez un sep de Vigne qui produira des contre-poisons preservatifs, chasse-peste, & un remede propre pour resister aux venins, & à toutes choses venimeuses : Tellement que quelque Bête venimeuse que ce soit, n'aura garde de se loger ou arrêter tant soit peu dessous un tel sep.

Secret pour avoir des Grapes de Raisin dans le Printems.

ON aura dans le Printems des Grapes de Raisins, si on ente une Vigne sur un Cerisier, le Raisin qui en viendra sera formé & mûr dans le tems des Cerises : mais la question est de bien enter la Vigne sur le Cerisier. On le fait ainsi : on perce avec un tariere un trou dans le tronc d'un Cerisier, on fait entrer dans ce trou la branche de la Vigne, on l'y laisse croître jusqu'à-ce qu'elle bouche le trou de tariere, & qu'elle soit intimement unie au Cerisier ; alors on retranche le farment de son sep, & dans la suite il ne tirera plus de nourriture que du Cerisier. La seve du Cerisier avancera la formation & la maturité du Raisin, qu'on pourra manger deux mois plûtôt qu'à l'ordinaire.

Secrets pour garantir les ſemences qu'on a ſemées, des Oiſeaux & des autres Inſectes.

QUelque tems avant que de ſemer il eſt important de tremper les ſemences qu'on veut mettre en terre dans le jus de joubarbe; ce qui les garantira non-ſeulement de tous les Animaux qui gâtent les Jardins, mais encore les rendra beaucoup plus belles; c'eſt-ce qu'ont enſeigné les Auteurs Grecs & Latins, & ce que Paul Africain aſſure avoir éprouvé; mais comme il n'y a pas pourtant une aſſez grande abondance de cette herbe de joubarbe, ceux qui en manqueront pourront en ſa place prendre de la ſuye de cheminée, qui étant ramaſſée le jour avant que l'on ſeme & mêlée avec les ſemences, les garantira de toute ſorte de Vermine, quand même on ne feroit qu'arroſer les ſemences de l'eau où cette ſuye aura trempé durant un jour ou une nuit, pour avoir le tems de s'imbiber: c'eſt le ſentiment de Columelle. Pline dit, qu'il y a une ſorte d'Ail aux champs qu'on apelle Allium, que l'on ſe trouve bien de jetter par les champs après l'avoir cuit, de peur qu'il ne germe, pour empêcher que les Oiſeaux n'arrachent les ſemences. Les Oiſeaux qui en mangent, ſe laiſſent prendre à la main tout étourdis. Africain à cet effet mêle avec de l'ellebore un peu de froment ou d'orge cuit ou trempé en du vin, & le fait ſemer au-dehors & à l'entour des ſemences. Il y en a qui arroſent les plantes ſeulement de cette décoction, & s'en trouvent bien.

Secret pour prendre des Lapins & des Liévres, sans armes, sans poudre, & sans plomb, éprouvé par le Chevalier Berardi, & le Seigneur Albano, de l'invention du Major de Dunkerque, dont l'Auteur genereusement fait part au Public.

JE veux, nous disoit-il, vous faire voir ma maniere de prendre des Liévres ; c'est une chasse toute divertissante, & je vous y invite pour demain sur les quatre heures du matin avant le Soleil levé.

La partie étant ainsi arrêté nous nous trouvâmes Albano, Tissago & moi à la grande place, où le Major nous y ayant joints, nous partîmes pour prendre le chemin des Dunes tout du long de la Mer, & nos valets nous suivirent, portant tous de grandes perches de bois, un peu plus longues que les piques ordinaires de nos soldats: un des valets du Major étoit parti une heure ou deux devant nous avec un havresac plein de pois rôtis, qu'il avoit répandu tout du long du chemin où nous devions passer durant l'espace de plus de deux lieuës; nous trouvâmes le long des Dunes de petits buissons de distance en distance, où nous pouvions facilement nous cacher pour n'être point vûs du Gibier.

Le Major nous ayant placez tous separément il nous donna à chacun une de ces perches & en prit pareillement une pour lui ; ensuite il nous dit, qu'il avoit ordonné à quelques paysans de battre la campagne avant la pointe du jour, & de continuer jusqu'à-ce que le Soleil fût levé, qu'indubitablement nous verrions dans peu de tems des Liévres & des Lapins. Tout cela est bon, lui dîmes-nous, mais ce n'est pas le tout

de les voir, comment pouvoir les prendre sans aucunes armes ? Je vai vous le montrer, continua-t'il, mais cachez-vous promptement; car en voici plusieurs que j'aperçois qui viennent à nous.

En effet, le premier Liévre qui parut, le Major d'un coup de perche qu'il lui donna au-dessus des oreilles, il le jetta sur le côté ; il en fit de même au second, au troisiéme & au quatriéme. Il tua sept à huit Lapins en moins d'une demi-heure, & nous étant aperçûs comme il s'y prenoit, nous l'imitâmes si bien qu'en cinq ou six heures de tems nous mîmes sur la place plus de quarante piéces de Gibier; & comme cette chasse est très-extraordinaire, & qu'il y a peu de monde, qui aime ce divertissement, qui ne soit bien aise de sçavoir comme elle se fait : j'ai raporté seulement cette Histoire ici dans la vuë seule de faire plaisir aux honnêtes gens, en leur aprenant un secret dont je me suis depuis très-souvent servi, & dont je me sers encore assez souvent, ou dans mes terres, ou dans celles de mes amis.

Voici donc comment la chose se passe. Avant le jour, on fait battre la campagne par une cinquantaine de paysans, comme nous fimes avec le Major, & un valet ou deux étant munis de pois rôtis, lesquels sont extrêmement durs; on les fait marcher une couple de lieuës sur les routes où l'on veut chasser.

Le Gibier qui entend les paysans qui font du bruit, marche devant eux en s'enfuyant, les chasseurs s'étans postez dans les avenuës & dans les buissons d'où ils ne peuvent être découverts, les attendent au passage, & voici le tour d'adresse, & comme on les prend.

Les Liévres ou les Lapins trouvant en leur chemin une assez grande quantité de pois rôtis, ils s'y amusent, ils veulent les croquer, & font des efforts & des grimaces qui ne donnent pas un petit plaisir aux Chasseurs : mais ce qui est à observer de plus particulier pour ne les pas manquer ; c'est que dans le moment qu'ils grincent les dents, ferment & éloignent les yeux par la peine qu'ils ont de casser leurs pois, qui sont d'une dureté effroyable, il faut adroitement leur décharger un seul petit coup de perche au-dessus des deux oreilles, ils tombent sur le champ tout étourdis, & vous en prenez à la main par cette subtilité autant qu'il s'en presente.

Secret pour faire des Chandelles qui durent deux fois plus que les autres.

PRenez du suif de Bœuf ou de Mouton, ou de Chévre, & l'ayant fondu, sur vingt livres dudit suif, mettez-y une livre d'alun de roche en poudre, la mettant petit à petit dans ledit suif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton, & après vous ferez vos Chandelles, elles seront blanches & ne dégoûteront point, mais seront à profit, & dureront deux fois plus que les autres.

Autre Secret pour faire des Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits.

PRenez une partie de bon suif, rendez-la liquide & jettez-y dessus de la cire pour la purifier, après tirez-la du feu, faisant trois fois la même chose ; enfin le suif étant ainsi bien purifié versez-le dans un vase de verre au poids de

deux onces, le faisant fondre, & y ajoûtant une once de cire blanche, une once de térébentine, après vous y mettrez aussi du bois vieux, pourri, seché & criblé, reduisant le tout en consistance molle, roulant tout cela sur une table avec les mains ; & lors qu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite méche de jonc dont vous formerez une Chandelle de la longueur & de la grosseur qu'il vous plaira.

Secret pour ôter les Taches.

PRenez du savon de Venise subtilement rapé une demie livre, de l'huile d'aspic trois onces, du fiel de Bœuf quatre cuillerées, du suc de citron autant qu'il en faudra pour humecter la masse de l'amidon, pour donner consistence, vous formez des boules : le savon doit être bien sec avant que de vous en servir.

Lavez vos taches avec de l'eau chaude ; frottez ensuite avec vos boulettes, & relavez-les exactement avec de l'eau.

Nota. Si vous faites une lessive avec de la cendre de lierre terrestre, & que vous dissoudiez dedans un peu de vôtre masse, vous en ferez un excellent remede pour la Galle en la lavant plusieurs fois.

Autrement.

PRenez deux livres d'eau de fontaine, des cendres gravelées de la grosseur d'une noix, & un citron coupé en petits morceaux, ayant tout mêlé ensemble, vous le laisserez digerer pendant vingt-quatre heures ; filtrez ensuite cette eau : elle ôte toute sorte de taches d'huile & autres, tant sur les chapeaux, habits de soye,

de laine & de toile : il faut avoir soin de laver l'endroit de la Tache avec de l'eau claire après l'avoir ôtée, & le bien nétoyer.

Autres Secrets pour ôter les Taches d'huile sur du Satin ou autre Etoffe, même sur le Papier.

1. PRenez des pieds de Moutons calcinez, dont vous mettrez aux deux côtez du Papier ou Etoffe à l'endroit de la Tache, vous laisserez une nuit cette poudre ou cendre, elle attirera toute la Tache ; que si elle n'étoit entierement ôtée, il en faudroit mettre une seconde fois; mais il faut que la Tache ne soit pas vieille.

2. Prenez une demie livre de savon, quatre onces d'argile & une once de chaux vive, mêlez-le tout avec de l'eau & l'apliquez sur la tache.

3. Pour ôter les taches d'un Drap de soye blanche ou de velours teint en graine ou cramoisi, prenez de bonne eau de vie, cuite trois fois, & mouillez la tache deça & delà ; puis prenez un glaire d'œuf frais, & l'étendez dessus la tache, mettez-la au soleil pour essuyer, lavez-la derechef tout doucement avec de l'eau fraîche, pressez-bien, & la tache s'en ira ; faites-le pour le moins deux fois, car la couleur ne s'effacera nullement.

4. Pour le même effet en Drap teint en graine, prenez eau faite d'alun de roche, & lavez-en la tache, frottant bien le drap, puis vous le laverez avec eau claire, & la tache s'en ira à la seconde fois.

5. Pour le même effet, prenez alun de roche, tartre, & savon blanc de chacun trois onces, pulverisez le tout bien delié, puis prenez deux fiels de Bœuf, un pot qui ne soit pas gros, dans

lequel vous mettrez de nouveau de la leſſive à vôtre diſcretion ; mettez-la ſur le feu, & quand elle commencera à bouillir mettez-y auſſi-tôt le fiel & la poudre, & laiſſez la bouillir juſqu'à ce que la troiſiéme ou la quatriéme partie ſoit conſumée ; vous laverez de cette eau la tache deux fois, & laiſſerez à chaque fois eſſuyer le drap, la derniere fois relavez-le en eau fraîche & vous verrez un bel effet.

Secret pour ôter les Taches d'Encre ou de Vin ſur le Drap, ou ſur le Linge.

IL faut prendre du ſuc de limon ou d'orange ou de citron, & lavez-en pluſieurs fois la tache, la laiſſant eſſuyer, puis vous la laverez avec de l'eau froide & elle s'effacera. Mais ſi c'eſt une tache d'Encre lavez-la avec du ſavon blanc & du vinaigre, & elle s'en ira.

Secret pour ôter les Taches de Rouſſeur dans le Viſage.

Pour les ôter, il faut ſe laver le Viſage avec l'eau qui découle de la Vigne lors qu'elle a été taillée.

Secret pour racommoder les Porcelaines & Fayances, ou autres Vaiſſeaux de terre caſſez.

VOus prendrez un blanc d'œuf crû, mettez-y gros comme une petite noix de chaux vive écraſée bien menu, battez-le tout enſemble, & frottez-en les morceaux des Vaiſſeaux dans l'endroit, où ils ſont caſſez : joignez-les enſemble, & s'il eſt poſſible, ſerrez-les avec une

ficelle ou un fil pour les tenir collez. Laissez-les secher pendant un jour, & ensuite vous pourrez vous servir du Vaisseau, comme s'il n'avoit point été cassé.

Si c'est quelque gros Vaisseau de Fayance ou de terre qu'on ait à racommoder, il faut rendre la colle moins liquide, en y ajoûtant une plus grande quantité de chaux vive; & si un blanc d'œuf ne suffit pas, on en prendra autant qu'on jugera à propos.

Secret pour élever les Rossignols.

Il faut choisir ceux qui sont nez au Printems préferablement à tous les autres, parce qu'ils sont plus forts quand les froids arrivent. Ceux au contraire qui naissent dans une saison plus avancée, comme en Eté, ne sont point assez forts pour supporter le froid, ils sont encore sans plumages, & le froid les fait mourir. On doit conserver les jeunes Rossignols dans leur nid, autant que l'on pourra, & il ne faut les en ôter que quand leurs plumes sont sorties, & qu'ils en sont presque tout couverts. On les tient dans un lieu écarté où personne ne les puisse tourmenter.

Mangeaille des Rossignols.

Leur manger est composé de cœur de Mouton, de graisse qui entoure le cœur, & de nerfs qui se trouvent au-dedans du cœur. On découpe tout cela fort menu en petits morceaux & on en fait une espece de hachis dont on empate les Rossignols d'heure en heure ou plus souvent s'il est necessaire, on leur en donne à cha-

que fois trois morceaux, & on les nourrit de cette maniere dans leur nid le plus longtems qu'on peut.

Quand les Roſſignols ſeront devenus plus grands, vous les mettrez en cages, garnies de petits batons & juchoirs, afin qu'ils puiſſent d'eux-mêmes commencer à ſe ſoûtenir debout, & au-dedans mettez de la mouſſe, du foin, ou de la paille, ſur quoi ils ſe repoſeront, s'ils ne veulent pas ſe percher, ayant ſoin de les tenir nets le plus qu'il ſera poſſible. Il ſera bon auſſi que leur cage n'ait du jour que par un côté; ceux qui en ſont les plus curieux, tapiſſent leurs cages par trois côtés de quelque drap verd.

Quand le Roſſignol commencera à manger tout ſeul, hachez-lui du cœur de Mouton fort menu, ainſi que pâte, & lui en mettez ſur un petit papier, par-là vous connoîtrez qu'il pourra becqueter aiſément; vous uſerez de ce ſoin, juſques à ce que l'Oiſeau ſoit accoûtumé à manger tout ſeul, ne laiſſant toutes fois de lui donner la becquée quelquefois au jour, pour plus grande ſeureté, & pour le mieux, donnez ordre, afin qu'il ne meure point, qu'il n'ait jamais faute de mangeaille, & prenez garde qu'elle ne ſe corrompe, comme il arrive en Eté. Outre le cœur de Mouton, vous lui pourrés donner diverſes ſortes de nourriture, comme, par exemple: prenez un œuf tout frais, car s'il étoit vieux, il pourroit lui cauſer quelque maladie, & faire mourir l'Oiſeau, faites-le cuire dur, donnez lui à manger le jaune: il eſt vrai, que vous ne lui en devez pas donner ſouvent, & ſeulement quand vous n'aurez point d'autre viande, d'autant qu'il endurcit, & conſtipe le ventre. On peut auſſi

leur donner pour nourriture quelques vers que l'on trouve dans le nid des Pigeons, ou bien dans la vieille farine : mais le plus rarement que faire se pourra, d'autant que cette nourriture leur doit plûtôt servir de medecine, que de nourriture. S'ils ne veulent bequeter des viandes, on les pourra mêler parmi le cœur de mouton, ainsi qu'on les accoûtume de becqueter ce qu'on leur presentera.

FIN.

Digitized by Google


Digitized by Google